Моя кулинарная библиотечка

Лисички и опята жареные и другие блюда из грибов

Лисички стр. 3

Кулебяка новгородская со свежими грибами стр. 78

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге собраны рецепты блюд из лисичек, опят и других грибов, включая экзотические.

- Лисички и опята жареные и другие блюда из грибов
  - БЛЮДА ИЗ ТРАДИЦИОННЫХ ГРИБОВ
    - Лисички жареные
    - Свежие опята, жаренные в сметане
    - Лисички, тушенные с капустой
    - Плов с лисичками
    - Тушеные лисички, опята, сыроежки
    - Опята тушеные
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
    - Суп-пюре из шампиньонов
    - Суп «Простой»
    - Суп с кабачками
    - Солянка грибная с рыбой
    - Солянка из морской рыбы с грибами
    - Вермишелевый суп с вешенками
    - Суп грибной со свеклой
    - Брюссельский суп из шампиньонов
    - Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой
    - Грибной суп с хересом
    - Грибной суп с кукурузой
    - Суп «Шаман»
    - Борщ грибной с черносливом
    - Капустник
    - Суп «Деревенский»
    - Грибная солянка «Отменная»
    - Грибная солянка с капустой
  - ВТОРЫЕ БЛЮДА
    - Жареные грибы
    - Жареные боровики (белые грибы)
    - Жареные рыжики
    - Рыжики выдержанные жареные
    - Рыжики панированные
    - Рыжики, жаренные с луком и сметаной
    - Свежие или соленые грузди, жаренные в сметане
    - Соленые грибы, поджаренные на растительном масле, с картофелем
    - Белые грибы по-строгановски
    - Грибы, тушенные с картофелем

- Грибы, тушенные со шпиком и сметаной
- Грибы соленые, тушенные с овощами
- Маслята тушеные
- Подберезовики и подосиновики, тушенные со сливками
- Сушеные грибы, тушенные с луком
- Грибы запеченные
- Грибы маринованные или соленые с растительным маслом и картофелем
- Грибы, запеченные с макаронами
- Грибы, запеченные в яйцах
- Котлеты из свежих грибов
- Котлеты из сушеных грибов
- Плов с грибами
- Грибы в панировке
- Грибы, тушенные по-охотничьи
- Шашлык из грибов
- Омлет с грибами
- Боровики, запеченные в сметане
- Грибные биточки
- Запеканка из сморчков (строчков)
- Грибы, тушенные в горчичном соусе
- Грибные тефтели из вешенок
- Грибы, тушенные с яблоками
- Икра из сушеных белых грибов
- «Колобки» из грибов и отварного картофеля
- Фарш из грибов
- Фарш из грибов со сметаной
- Макароны с грибами и сосисками
- Икра из грибов
- Грибы в сметане по-смоленски
- Белые грибы с помидорами
- Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане
- Грибы по-сельски
- Котлеты из свежих (сушеных) грибов
- Рагу из грибов и паприки с клецками
- Картофель, фаршированный грибами
- Суп из вешенок с лапшой
- Вешенки тушеные
- Вешенки жареные
- Грибная икра
- Постные тефтели с грибами
- Грибы, фаршированные грибами
- Грибное фрикасе

- Фрикасе из белых грибов в каравае
- САЛАТЫ
  - Салат с сыроежками
  - Грибной салат
  - Грибной салат с сыром
  - Салат «Грибник»
  - Грибной салат с луком
  - Грибной салат с сельдью
  - Салат «Проще простого»
  - Салат «Радость»
  - Салат «Праздничный»
  - Грибной салат с сыром
  - Салат «Молдова»
  - Грибной салат с орехами
  - Салат «Русский» (русский грибной салат)
  - Салат «Дружба»
  - Салат «Содружество»
  - Грибной салат с оливками
  - Грибной салат с красной фасолью
  - Грибной салат с кукурузой
  - Салат «Любимый»
  - Салат «Праздничный»
  - Салат «Грибная поляна»
  - Грибной салат с картофелем
  - Салат из соленых грибов
  - Салат «Помидорчик»
  - Грибной салат с тушеными баклажанами и помидорами
  - Салат «Подарок лета» без грибов
  - Грибной салат с огурцами
- БЛЮДА ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ГРИБОВ
  - БЛЮДА ИЗ СЯНГУ (ШИИТАКЕ)
    - Китайский салат с грибами
    - Грибы сянгу со спаржей
    - Грибы сянгу фаршированные
    - Брокколи с грибами сянгу и устричным соусом
    - Рагу пикантное с миндалем и грибами
    - Рис жареный с грибами сянгу
    - Шиитаке под соусом
    - Грибные шляпки
    - Жареная рыбка со специями
    - Пирог с шиитаке
  - БЛЮДА ИЗ ЧЕРНЫХ ЗИМНИХ ГРИБОВ

- Грибной суп
- Кисло-сладкий грибной суп

- БЛЮДА ИЗ ЧЕРНЫХ ДРЕВЕСНЫХ ГРИБОВ (МУЭР)
  - Грибной суп с креветочными фрикадельками
  - Черные древесные грибы жареные
  - Заливное из черных древесных грибов
  - Витки заливные
  - Грибная паста с орехами и черными древесными грибами
  - Овощное ассорти с черными древесными грибами
  - Форшмак из черных древесных грибов и сельди
  - Салат крабовый с черными древесными грибами
  - Салат «Шанхай» (русский вариант)
  - Салат кальмаровый с черными древесными грибами
  - Гурманский салат
  - Китайский пикантный суп
- АССОРТИ
  - Салат из инокитаке со шпинатом
  - Гриббургер с портобелло
  - Суп из грибной капусты
  - Шампиньоны в желе
  - Салат грибной с творогом
  - Салат из шампиньонов
  - Мексиканский салат с кукурузой
  - Яйца, фаршированные грибами
  - Помидоры, фаршированные грибами – 1
  - Помидоры, фаршированные грибами – 2
  - Маринованные грибы по-мексикански
  - Грибы фаршированные
  - Мясной суп со шпинатом и грибами
  - Грибной суп по-белорусски
  - Суп-пюре из шампиньонов (вариант 1)
  - Суп-крем из шампиньонов (вариант 2)
  - Паста с грибами и зеленью укропа
  - Фондю с овощными шашлычками

- БЛЮДА ИЗ ШАМПИНЬОНОВ
  - Шампиньоны тушеные – 1
  - Шампиньоны тушеные – 2

- Шампиньоны, тушенные со сливками
- Фаршированные шампиньоны
- Запеченные шампиньоны
- Грибы запеченные
- Деликатесные шампиньоны
- Фаршированные шампиньоны
  -
  - Первый способ
  - Второй способ
- Грибы с вином в сметане
- Яичница с шампиньонами
- Салат из свежих шампиньонов
- Жареные шампиньоны
- Закуска из шампиньонов и фасоли в сладком горчичном соусе
- Омлет из шампиньонов
- Гамбургер с шампиньонами
- Тартинки с шампиньонами и перцем
- Бутерброды с шампиньонами и баклажанами
- Бутерброды с шампиньонами и луком
- Шампиньоны с овощами
- Шампиньоны в сметанном соусе
- Яйца, фаршированные шампиньонами
- Шампиньоны, тушенные с орехами
- Шампиньоны фаршированные
- Вареники с шампиньонами
- Шампиньоны по-провансальски
- Шампиньоны, запеченные с сыром
- Вермишель с шампиньонами и маслом
- Плов с шампиньонами и ветчиной
- Голубцы с шампиньонами
- Салат «Отдых Сюцая»
- Медовые шампиньоны
- Салат «Питательный»
- Грибной салат с фасолью
- Салат «Вдохновение»
- Салат-гриль

○ ПИРОГИ, ПЕЛЬМЕНИ, БЛИНЫ, ПИЦЦЫ С ГРИБАМИ

- Пирог с грибами и сыром
- Пельмени с грибным фаршем
- Пельмени с фаршем из грибов и ветчины
- Тесто для пирогов с грибами
- Начинка из свежих грибов
- Начинка из соленых грибов

- Начинка из сушеных грибов
- Грибная начинка с помидорами
- Грибная начинка с ветчиной и сыром
- Начинка из грибов и капусты
- Кулебяка с грибами
- Кулебяка новгородская со свежими грибами
- Пирог с шампиньонами и ветчиной
- Пирог из свежих сыроежек
- Пироги с рыжиками, тушенными в сметане
- Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом
- Пирог с солеными грибами и квашеной капустой
- Рыбник с грибами
- Пирожки картофельные с грибами
- Пирожки с грибами
- Грибы, запеченные на тесте
- «Кармашки» с грибами
- Горячие бутерброды с грибами
- Вареники с шампиньонами
- Пельмени с грибами
- Пельмени с грибами и рисом
- Пельмени с грибами и капустой
- Куриная юшка с грибами
- Грибы в тесте
- Грибные лепешки
- Блинчики с грибами
- Блинный пирог с шампиньонами
- Украинские блинчики с грибами
- Пицца с шампиньонами и зеленым горошком
- Пицца с шампиньонами и сыром
- Пицца со свежими грибами
- Пицца с грибами и индюшатиной
- Пицца с опятами
- Пицца с грибами и творогом
- Пицца с грибами и печенью
- Пицца с грибами и сыром
- Пицца с солеными грибами
- Пицца с грибами и салом
- Пицца по-белорусски
- Пицца с грибами и салом по-украински
- Пицца грибная «на скорую руку»

○ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГРИБЫ
- Рыжики жареные
- Масло из рыжиков

- Рыжики соленые
- Рыжики, маринованные с пряностями
- Рыжики, маринованные с корицей
- Рыжики, соленНые с укропом
- Рыжики, боровики, маслята соленые
- Сушеные белые грибы
- Белые грибы, сушенные целиком
- Порошок из белых грибов
- Белые грибы в масле
- Белые грибы в сметане
- Белые грибы маринованные
- Белые грибы, крепко маринованные
- Белые грибы соленые
- Белые грибы соленые в собственном соку
- Шампиньоны соленые
- Шампиньоны маринованные
- Грузди и волнушки соленые
- Грузди соленые
- Грибное ассорти
- Соленые лисички с лавровым листом
- Маринованные волнушки
- Малосольные грузди
- Маринованные опята
- Маринованные рыжики
- Грузди в уксусе по-болгарски
- Грибы в остром маринаде
- Опята с листьями хрена (сухой способ)
- Рыжики жареные
- Волнушки соленые (холодный способ)
- Грибной салат «Дары осени»
- Подосиновики, пересыпанные солью
- Грузди соленые
- Грибы для гурманов
- Квашеные лисички
- Маслята маринованные
- Замораживание грибной начинки (фарша)
- Соленые грибы по-сибирски
- Валуи маринованные
- Бланшированные соленые грибы

○ ПРИЛОЖЕНИЕ
- Особенности использования основных видов грибов
- Грибы китайские экзотические

○ ЗАМЕТКИ КУЛИНАРА

Лисички и опята жареные и другие блюда из грибов

БЛЮДА ИЗ ТРАДИЦИОННЫХ ГРИБОВ

Лисички жареные

1 кг грибов, растительное масло, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки и укропа, соль.

Нарезанные свежие грибы отварить в подсоленной воде. Воду слить, грибы посыпать черным перцем, обвалять в муке и жарить на растительном масле до готовности. Перед подачей лисички посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Свежие опята, жаренные в сметане

На 1 глубокую тарелку свежих осенних опят: 2 ст. ложки сливочного или оливкового масла, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка укропа или петрушки, соль.

Подготовленные шляпки грибов отварить в течение 3 мин. в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг или решето; нарезать соломкой или обжарить на масле с шинкованным луком. Обжаренные грибы залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол грибы посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Таким же образом можно жарить сыроежки, но вместо отваривания их надо ошпарить.

Лисички, тушенные с капустой

1 кг лисичек, 500 г белокочанной капусты, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 125 мл воды, соль.

Свежие грибы мелко нарезать. Пассерованный на сливочном масле лук смешать с грибами, влить воду и тушить 15 – 20 мин.

Затем нарубить свежую капусту, добавить ее к лисичкам, посолить и тушить до готовности.

Плов с лисичками

Лисички, лук, морковь, рис, вода, растительное масло.

Поджарить лук, добавить промытые лисички, натертую на крупной терке морковь, спассеровать, добавить рис и залить горячей водой. Готовится на растительном масле.

Тушеные лисички, опята, сыроежки

600 г грибов, 3 ст. ложки масла.

Вскипятить грибы в соленой воде, промыть в дуршлаге холодной водой. Переложить в кастрюльку с маслом и тушить на легком огне, пока не выкипит весь сок.

Положить зелень, размешать.

Опята тушеные

1 кг грибов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки и укропа, соль.

Свежие опята нарезать ломтиками, отварить, откинуть на дуршлаг и сложить в кастрюлю. К опятам добавить нарезанный соломкой лук, часть сливочного масла, влить немного воды, посолить и тушить 25 – 30 мин. Затем опята посыпать мукой, хорошо перемешать и довести до кипения. Снять с огня, положить оставшуюся часть масла, нарезанную зелень петрушки и укропа, снова перемешать.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп-пюре из шампиньонов

1 кг свежих грибов, 150 г сливочного масла (30 г для обжаривания), 50 г муки высшего сорта, 1 л молока, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 250 мл сливок, 2 яйца, зелень.

1. Мелко нарезанные и предварительно тщательно промытые грибы потушите в небольшом количестве сливочного масла.
2. Непосредственно перед готовностью добавьте измельченные морковь и лук. Продолжайте тушить до полной их готовности.
3. После этого добавьте воду, сливки, яйца и на слабом огне доведите до кипения.
4. Соедините муку с молоком, оставшимся маслом, доведите до кипения на слабом огне и соедините с ранее приготовленной грибной массой.
5. Оставьте на огне еще на 10 мин., после чего посолите, добавьте зелень.

Суп «Простой»

4 клубня картофеля, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 100 г растительного масла, 2 л воды, зелень, соль.

1. Обжарьте на растительном масле тщательно промытые и мелко нарезанные грибы.

2. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, соедините с морковью и обжарьте на растительном масле.

3. Очищенный картофель нарежьте мелкими кубиками и отварите в воде, в которую предварительно была добавлена соль.

4. Непосредственно перед готовностью добавьте обжаренные лук и морковь, грибы и мелко нарезанную зелень.

Суп с кабачками

300 г свежих грибов, 6 клубней картофеля, 1 средний по размеру кабачок, 1 корень петрушки, 2 моркови, 150 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 100 г сметаны, 2 л воды, 2 помидора, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень, соль.

1. Очищенные морковь, лук, корень петрушки, корень сельдерея и помидор без кожицы мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле.

2. Непосредственно перед самой готовностью блюда добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Воду поставьте на огонь и после того, как она закипит, добавьте в нее тщательно промытые и мелко нарезанные грибы.

3. Через 15 мин. добавьте измельченные кабачки, а еще через 15 мин. – мелко нарезанный и предварительно очищенный картофель.

4. Непосредственно перед готовностью добавьте ранее обжаренные овощи, специи и соль.

5. Можно заправить готовый суп измельченной зеленью и сметаной.

Солянка грибная с рыбой

1 морковь, 3 головки репчатого лука, 400 г маринованных грибов, 500 г осетрины, 500 г семги, 30 г томатной пасты, 4 соленых огурца, 200 г оливок, 30 г укропа, 30 г кинзы, 30 г петрушки, 30 г растительного масла, лавровый лист, соль.

1. У рыбы удалите внутренности и чешую.
2. Поместите ее в чистую холодную воду вместе с головами и на слабый огонь на 30 мин. Через указанное время добавьте морковь, нарезанную небольшими кубиками, и соль.
3. Через 10 мин. добавьте лук, предварительно мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле, и томатную пасту.
4. Огурцы мелко нарежьте, грибы отварите в слегка подсоленной воде и добавьте в суп.
5. Варите до полной готовности рыбы.
6. Непосредственно перед готовностью добавьте мелко нарезанную зелень, оливки, лавровый лист.

Солянка из морской рыбы с грибами

300 г свежих грибов, 30 г сливочного масла, 200 г квашеной капусты, 2 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 3 л воды, 15 маслин, 100 г муки, 3 ст. ложки огуречного рассола, 500 г рыбы, зелень, 2 ст. ложки лимонного сока, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

1. Грибы тщательно промойте в холодной воде, мелко нарежьте и отварите до полуготовности.

2. В это время лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на сливочном масле.

3. На отдельной сковороде обжарьте муку и соедините с 3 ст. ложками грибного бульона.

4. У рыбы отделите чешую и внутренности и мелко ее нарежьте.

5. В оставшийся грибной бульон добавьте мучную массу, кусочки рыбы, лук, капусту, предварительно промытую в холодной воде, мелко нарезанные огурцы, огуречный рассол, маслины, лавровый лист, перец, соль.

6. Поместите на слабый огонь и варите до полной готовности рыбы.

7. Непосредственно перед готовностью добавьте лимонный сок, мелко нарезанную зелень. Подавайте в горячем виде.

Вермишелевый суп с вешенками

2 головки репчатого лука, 300 г свежих грибов вешенок, 1 морковь, 1,5 л воды, 30 г сливочного масла, 1 небольшая миска вермишели, 1 корень петрушки, зелень, соль.

1. Морковь, лук, петрушку измельчите и отварите в предварительно подсоленной воде до полной готовности.
2. Когда овощи будут полностью готовы, добавьте промытые, мелко нарезанные грибы и масло.
3. Оставьте на огне до тех пор, пока грибы не будут полностью готовы.
4. За 10 мин. до готовности добавьте вермишель, мелко нарезанную зелень.
5. Блюдо подавайте к столу в горячем виде.

Суп грибной со свеклой

6 клубней картофеля, 2 моркови среднего размера, 1 головка репчатого лука, 300 г сушеных грибов, половинка небольшой по размеру свеклы, зелень, соль.

1. Поместите предварительно промытые грибы на 30 мин. в холодную воду, затем поставьте на слабый огонь до полной готовности грибов.

2. После этого выложите их на сковороду вместе с мелко нарезанным луком и измельченной морковью, слегка обжарьте и соедините с грибным бульоном.

3. Снова поставьте на медленный огонь, дождитесь, пока закипит, и добавьте нарезанные кубиками картофель, свеклу, мелко нарезанную зелень, соль.

Брюссельский суп из шампиньонов

30 г муки, 4 стакана мясного бульона, 1 головка репчатого лука, 450 г свежих грибов, 100 г сливочного масла, 200 мл сливок, 1 яйцо, сваренное вкрутую, зелень, приправы, соль, перец черный по вкусу.

1. Грибы тщательно промойте и измельчите, пропустив их через мясорубку.

2. Лук мелко нарежьте, соедините с грибами и потушите в масле около 10 мин.

3. Через указанное время влейте бульон, дождитесь, пока масса закипит, после чего добавьте муку и приправы.

4. Снимите с огня, добавьте мелко нарезанное яйцо, сливки и измельченную зелень.

Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой

500 г свежих грибов, 30 г корня сельдерея, 400 г говядины, 30 г манной крупы, 30 г сливочного масла, 1 л воды, 1 морковь, зелень, перец черный, соль.

1. Грибы тщательно промойте и потушите до полной готовности в сливочном масле. После этого добавьте мелко нарезанную зелень, протертую через мелкую терку морковь, перец.

2. Корень сельдерея очистите, тщательно помойте и отварите вместе с мясом в слегка подсоленной воде.

3. Непосредственно перед готовностью мяса добавьте в бульон манную крупу и ранее приготовленную массу.

4. Оставьте на слабом огне еще на 5 мин., после чего блюдо готово к употреблению. В суп можно добавить сметану.

Грибной суп с хересом

200 г свежих грибов, 300 г куриного мяса, 2 клубня картофеля, 1 пучок зеленого лука, 2 головки репчатого лука, 100 г корня имбиря, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки сухого хереса, лавровый лист, 100 г фасоли, 1 ч. ложка морской соли.

1. Фасоль, кусочки мяса и грибы отварите по отдельности в слегка подсоленной воде.

2. В бульон, в котором варилось мясо, добавьте грибы, фасоль, мелко нарезанный картофель, обжаренный в масле до золотистой корочки лук, мелко нарезанный имбирь, сахар, соль, херес, измельченный зеленый лук, лавровый лист.

3. Поместите на медленный огонь и варите до полной готовности картофеля.

4. Суп подавайте к столу в горячем виде.

Грибной суп с кукурузой

100 г корня имбиря, 200 г консервированной кукурузы, 4 клубня картофеля, 4 л воды, 300 г свежих грибов, 2 ч. ложки светлого соевого соуса, 1 ч. ложка рисового вина, 1 ст. ложка муки высшего сорта, 2 ч. ложки кунжутного масла, зелень, соль.

1. Грибы отварите в подсоленной воде, после чего выньте сварившиеся грибы из бульона.
2. Залейте грибы чистой водой, соедините с картофелем, нарезанным мелкими кубиками, и небольшим количеством соли.
3. Отдельно соедините муку, кунжутное масло, мелко нарезанный корень имбиря, кукурузу, соевый соус, рисовое вино, тщательно перемешайте и добавьте в суп непосредственно перед готовностью картофеля.
4. Тщательно перемешайте и добавьте мелко нарезанную зелень.

Суп «Шаман»

2 л воды, 2 клубня картофеля, 300 г свежих грибов (лучше всего шампиньонов), 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 300 г мяса, 1 болгарский перец, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, 1 желток, перец черный по вкусу, соль.

1. Промытые грибы отварите в подсоленной воде.
2. Лук, перец и морковь очистите и измельчите.
3. В отдельной посуде отварите в подсоленной воде мясо, добавьте к нему грибы, лук, морковь, муку, соединенную с молоком, очищенный и нарезанный кубиками картофель.
4. Поместите все на слабый огонь до полной готовности картофеля.
5. За 5 мин. до готовности добавьте взбитое яйцо.

Борщ грибной с черносливом

2 головки репчатого лука, 100 г свежей нашинкованной капусты, 200 г белых свежих грибов, 1 средняя по размеру свекла, 1 ст. ложка сахара, 50 г растительного масла, 50 г топленого или сливочного масла, 1 морковь, 1 ч. ложка уксуса, разведенного водой, 1 ст. ложка томатной пасты, 100 г чернослива, 1 ст. ложка муки высшего сорта, 3 л воды, зелень, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

1. Грибы на 20 мин. поместите в холодную воду, после чего отварите в подсоленной воде, в которую должен быть добавлен лавровый лист.

2. Отделите сваренные грибы от бульона, мелко нарежьте, а бульон вскипятите, предварительно процедив.

3. Очищенную от кожуры свеклу нарежьте небольшими кубиками, поместите на сковороду, залейте 1 л воды, добавьте растительное масло, соль и поставьте на слабый огонь.

4. Чернослив положите на 20 мин. в холодную воду. В это время лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке.

5. Соедините лук и морковь с мукой, томатной пастой и обжарьте на сливочном или топленом масле.

6. Примерно за 30 мин. до готовности свеклы добавьте к ней чернослив, капусту, грибы. За 15 мин. до окончания варки соедините с обжаренными луком и морковью, уксусом.

7. Перед подачей к столу добавьте измельченную зелень, перец по вкусу.

Капустник

300 г копченого мяса, 250 г квашеной капусты, 100 г сушеных белых грибов, 100 г шпика, 2 л воды, 3 клубня картофеля, 50 г муки высшего сорта, 2 головки репчатого лука, лавровый лист, специи, соль, зелень, перец по вкусу.

1. Тщательно помытые грибы поместите в воду, добавьте лавровый лист, поставьте на слабый огонь. За 20 мин. до готовности добавьте мелко нарезанное мясо. После полной готовности отделите бульон от грибов и мяса.

2. Капусту вместе с мелко нарезанной зеленью отварите в 1 л мясного бульона. Шпик и лук мелко нарежьте, обжарьте.

3. Соедините капусту с бульоном, добавьте грибы, мясо, бульон, в котором они варились, обжаренные лук и шпик, мелко нарезанный картофель, муку. Поместите на слабый огонь до полной готовности картофеля. Можно добавить перец и специи по вкусу.

Суп «Деревенский»

50 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, сваренных вкрутую, 300 г свежих грибов, 30 г муки высшего сорта, зелень петрушки, 150 мл сливок, 2,5 л воды, соль, перец по вкусу.

1. Муку в течение 10 мин. подсушите на слабом огне.

2. Грибы тщательно промойте, пропустите через мясорубку вместе с луком. К полученной смеси добавьте 0,5 л воды, масло, потушите на слабом огне в течение 20 мин.

3. В оставшиеся 2 л воды осторожно добавьте муку, массу из грибов и лука, мелко нарезанную зелень петрушки.

4. Поварите на слабом огне в течение 20 мин.

3. За 15 мин. до готовности добавьте сливки, мелко нарезанные яйца, соль, перец по вкусу.

Грибная солянка «Отменная»

3 л воды, 200 г квашеной капусты, 150 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 1 маринованный огурец, 700 г филе рыбы, 50 г муки высшего сорта, 2 ст. ложки огуречного рассола, 10 маслин, перец черный молотый, зелень.

1. Грибы очистите и отварите в подсоленной воде. После этого отделите от бульона.

2. Лук мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве масла до образования золотистой корочки.

3. К 3 л воды добавьте капусту, грибы, лук, мелко нарезанные филе рыбы и огурец, огуречный рассол, муку, разведенную в небольшом количестве рыбного бульона, соль. Поместите на слабый огонь.

4. За 10 мин. до готовности добавьте маслины, мелко нарезанную зелень, перец по вкусу.

Грибная солянка с капустой

400 г нашинкованной свежей капусты, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 2 соленых огурца, 30 г сахара, 50 г сливочного масла, 60 г томатной пасты, 2 л воды, зелень, соль.

1. Капусту мелко нашинкуйте, соедините с мелко нарезанными огурцом, луком, водой, солью и маслом и потушите на слабом огне в течение 30 мин.

2. Свежие грибы очистите и отварите в слегка подсоленной воде.

3. Как только капуста будет полностью готова, добавьте в нее оставшееся количество воды, томатную пасту, грибы, сахар.

4. Все тщательно перемешайте и подержите на огне еще 10 мин.

5. В конце варки посыпьте мелко нарезанной зеленью.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Жареные грибы

450 г свежих грибов, 1 луковица, 100 г шпика, соль.

Грибы очистить, ошпарить кипятком, промыть и нарезать на кусочки, лук мелко нашинковать. На разогретую сковороду положить измельченный шпик и прогреть его так, чтобы вытопилось сало. В сковороду выложить грибы, лук, посолить и жарить до готовности, периодически помешивая. Эти грибы хорошо подать с отварным картофелем либо зажарить картофель вместе с грибами.

Жареные боровики (белые грибы)

1 тарелка очищенных боровиков, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка масла или сала, 1/2 стакана сметаны, соль, 1 луковица.

Жарить лучше всего шляпки. Очищенные шляпки промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 мин. в подсоленной воде. Выбрать шляпки шумовкой и дать стечь воде, затем обвалять их в муке и жарить на масле или на сале, пока они не зарумянятся. Потом добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и, подогревая, довести до кипения.

Отваренные шляпки грибов можно смочить взбитым яйцом, обвалять в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и дожарить. При подаче к столу полить растопленным маслом.

Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

Очищенные грибы, чтобы не почернели, нужно опустить в холодную подсоленную и подкисленную (уксусом) воду.

Не следует допускать бурного кипения при варке грибов, чтоб не ухудшить их вкус.

Жареные рыжики

1 тарелка очищенных шляпок рыжиков, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 луковица, соль.

Очищенные шляпки рыжиков хорошо промыть, варить 10 мин. в подсоленной воде, выбрать шумовкой и дать стечь воде. Затем жарить их (пока не зарумянятся) на хорошо разогретом растительном или сливочном масле. Потом прибавить поджаренный на жире лук. При подаче к столу грибы можно заправить сметаной. К ним подается картофельное пюре.

Точно так же можно жарить и другие грибы.

Рыжики выдержанные жареные

1 кг грибов, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, соль.

Шляпки и ножки свежих рыжиков посолить и выдержать под грузом 1 – 2 ч для того, чтобы удалить горьковатый привкус. Затем грибы посыпать черным перцем, обвалять в муке и вместе с мелко нарубленным луком прожарить на сливочном масле до готовности. Готовые рыжики уложить на блюдо, полить маслом, на котором они жарились, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыжики панированные

1 кг грибов, 4 луковицы, по 2 ст. ложки сливочного масла и пшеничной муки, зелень петрушки, соль.

Шляпки и ножки свежих рыжиков положить в небольшое количество кипящей воды. Как только вода снова закипит, грибы вынуть, обвалять в муке, перемешать с солью и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на сильно разогретом растительном масле 5 – 7 мин. Готовые рыжики посыпать черным молотым перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыжики, жаренные с луком и сметаной

1 кг грибов, 5 – 6 луковиц, 50 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, зелень укропа, соль.

Свежие рыжики обдать кипятком, нарезать крупными ломтиками, посолить и жарить на сливочном масле до готовности. Поджарить на масле мелко нарезанный лук, соединить его с рыжиками, заправить сметаной, добавить соль, довести до кипения и снять с огня. Перед подачей рыжики посыпать нарезанной зеленью укропа.

Свежие или соленые грузди, жаренные в сметане

На 1 порцию: грузди настоящие или желтые, свежие или соленые 5 – 6 шт., 2 ст. ложки сливочного или оливкового масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/2 стакана сметаны, соль (для свежих грибов).

Подготовленные свежие или соленые молодые грузди обсушить на полотенце, обвалять в муке (свежие – посолить), обжарить на заранее разогретом масле, залить сметаной, прокипятить, снять с огня.

На гарнир подать вареный картофель.

Соленые грибы, поджаренные на растительном масле, с картофелем

1 тарелка соленых грибов, 1 – 2 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 1 кг горячего вареного картофеля.

Соленые грибы замочить в воде, затем вынуть их шумовкой и дать стечь воде; добавить лук и поджарить на растительном масле на сковороде.

Подается с горячим вареным картофелем.

Белые грибы по-строгановски

40 г белых сушеных грибов, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка томата или 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки или укропа, соль.

Грибы перебрать, хорошо промыть, замочить в горячем кипяченом молоке, дать набухнуть, затем нарезать соломкой, обжарить в масле, обсыпать мукой, вновь обжарить, затем добавить томат, предварительно прогретый с маслом, сметану и пассерованный мелко нашинкованный репчатый лук, посолить, размешать и вновь прогреть.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа, с жареным картофелем, салатом из свежих овощей.

Грибы, тушенные с картофелем

400 г грибов, 4 – 5 клубней картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль, перец, лавровый лист по вкусу, зелень укропа.

Грибы очистить, промыть и на 5 – 6 мин. опустить в кипяток. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать грибы ломтиками, положить в глубокую сковороду, залить сметаной. В эту же сковороду добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист. Поставить сковороду на средний огонь и немного (7 – 10 мин.) потушить.

Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить, смешать с шинкованным обжаренным луком и соединить с грибами. Сковороду накрыть крышкой и тушить до полной готовности всех продуктов. При подаче посыпать зеленью.

Грибы, тушенные со шпиком и сметаной

1 тарелка отваренных грибов, 75 г шпика или сала, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, соль, 1/2 стакана сметаны.

Очищенные, промытые и отваренные грибы положить в глубокую сковороду, добавить сало, обжарить, добавить муку, влить грибной отвар и тушить в закрытой посуде. Под конец добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль по вкусу.

Грибы соленые, тушенные с овощами

1 тарелка соленых грибов, 6 картофелин, 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 – 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка масла, соль, перец.

Соленые грибы замочить в воде, затем поджарить на масле. Добавить обжаренный лук, морковь, петрушку, жареный картофель, томатное пюре, сметану, соль, перец и все тушить 10 – 15 мин.

Маслята тушеные

1 кг грибов, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Свежие маслята нарезать кубиками, положить в кастрюлю с разогретым растительным маслом, посолить и потушить на слабом огне до готовности, периодически доливая горячую воду. Перед подачей маслята посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Подберезовики и подосиновики, тушенные со сливками

1 кг грибов, 1 стакан сливок, 30 г сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу.

Свежие грибы нарезать дольками, залить кипящими сливками, посолить, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Затем положить связанный белой ниткой пучок зелени петрушки и укропа с вложенными внутрь корицей, гвоздикой, черным перцем горошком, лавровым листом и тушить в умеренно горячей духовке до готовности.

Сушеные грибы, тушенные с луком

20 сушеных белых грибов, 6 луковиц, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сметаны, молотый перец, соль.

Грибы перебрать, промыть и отварить. Затем еще раз промыть и нарезать продолговатыми полосками. На сковороде поджарить лук с маслом, добавить посыпанные мукой грибы, обжарить. Добавить грибной отвар, сметану, соль, перец и тушить. Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

Если положить сушеные грибы в молоко на несколько часов, они будут совсем как свежие.

Острые приправы заглушают аромат и вкус грибов.

Грибы запеченные

1 мисочка очищенных грибов, 1 ст. ложка масла или сала, 1 ст. ложка муки, 1 – 2 яйца, 2 ст. ложки молока или сметаны, 1/2 стакана сухарей, молотый перец, соль, 1 луковица.

Маслята или подберезовики очистить, промыть, разрезать на части и в течение 5 мин. варить в подсоленной воде. Выбрать шумовкой и дать стечь воде, затем порубить, посыпать мукой и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на жире. Добавить яйца, взбитые с молоком или сметаной, сухари, соль, перец, все перемешать и выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Сверху полить жиром и запечь.

При подаче к столу запеканку разрезать на куски. Подается с томатным или сметанным соусом.

Грибы маринованные или соленые с растительным маслом и картофелем

1 тарелка маринованных или соленых грибов, 1 – 2 луковицы, 1/3 стакана растительного масла, 1 кг горячего вареного картофеля.

Выбрать грибы из маринада, добавить мелко нарезанный лук, перемешать и, залив растительным маслом или сметаной, подать к столу с горячим картофелем.

Соленые грибы, если они слишком солены, замочить в холодной кипяченой воде, выбрать шумовкой и дать стечь воде; затем добавить лук, растительное масло и подать к столу поджаренными или в холодном виде вместе с горячим картофелем.

Грибы, запеченные с макаронами

250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, 1 стакан молока, соль.

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать дольками и обжарить на сковороде с жиром и нашинкованным луком до готовности. Вареные макароны разделить на две части. Одну часть уложить слоем в глубокую, смазанную маслом сковороду, на нее положить грибы с луком, сверху ровным слоем выложить оставшиеся макароны. Взбить яйца до пены, смешать их с молоком, посолить и залить этой смесью макароны с грибами. Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать 10 – 15 мин.

Грибы, запеченные в яйцах

300 г маринованных грибов, 5 яиц, 1/2 стакана зеленого консервированного горошка, 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, 1/2 стакана молока, перец, соль.

Грибы вынуть из маринада, нашинковать соломкой, обжарить вместе с нашинкованным луком на разогретой сковороде в течение 5 – 7 мин., посолить, добавить горошек. Яйца взбить до образования пены. При непрерывном помешивании постепенно влить в них молоко. Полученной смесью залить грибы и поставить их в разогретую духовку на 10 – 15 мин.

Котлеты из свежих грибов

1 мисочка отваренных свежих грибов, 1 ст. ложка муки, 1 – 2 яйца, 50 г шпика, соль, 1 стакан сухарей, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла для жаренья, 1 луковица.

Очищенные и отваренные в подсоленной воде грибы порубить, положить в глубокую сковороду, посыпать мукой и вместе с луком поджарить на растительном или сливочном масле. Затем влить в них грибной отвар и тушить, пока грибы не станут мягкими. Снять с огня сковороду, охладить массу, добавить мелко нарезанный шпик, яйца, сухари и разделать котлеты. Обвалять их в сухарях и жарить на растительном или сливочном масле.

Подать с луковым или сметанным соусом и картофельным пюре.

Котлеты из сушеных грибов

50 г грибов, 240 г белого хлеба, 2 яйца.

Сушеные грибы сварить в небольшом количестве воды и, остудив, пропустить через мясорубку, добавив намоченные в молоке и хорошо отжатые булочки. Добавить мелко нарезанный и поджаренный на масле лук, яйца, соль и перец по вкусу, все размешать и из этой массы сформовать небольшие плоские котлетки. Их запанировать (в муке, яйце, сухарях), поджарить на сливочном или растительном масле и полить картофельным соусом.

Для соуса: из 40 г масла и 30 г муки сделать заправку: во время обжаривания добавить в нее мелко нарезанную небольшую луковицу, которая не должна подрумяниться. Заправку развести постепенно 1/2 л ненавaристого бульона. Добавить 4 зернышка душистого перца и маленький кусочек лаврового листа. После 10 мин. варки на самом слабом огне соус (он должен быть жидким) протереть сквозь сито. В горячий соус добавить 250 г картофеля, нарезанного кубиками. Когда картофель сварится, соус заправить соком из 1/2 лимона и посолить по вкусу, можно добавить 1/2 ч. ложки сахара.

Плов с грибами

300 г белых грибов, 125 г риса, 1 л воды, 150 г петрушки и моркови, 150 г растительного масла, 2 головки лука, соль и перец.

Тщательно промытые грибы нарезать ломтиками и сварить, залив подсоленной холодной водой, вместе с нарезанными луковицей, морковью, петрушкой. Готовые грибы снять с огня, откинуть на сито, вынуть лук и овощи. Спассеровать мелко нарезанный лук, положить в него промытый рис, перец и продолжить жарить еще 1 – 2 мин., остывшие грибы переложить в кастрюлю, смешать с рисом, влить грибной отвар (3 части отвара на 1 часть риса), закрыть кастрюлю крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку. Плов подавать горячим как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Грибы в панировке

1 кг грибов, 2 яйца, 1 ст. ложка молотых сухарей, растительное масло для фритюра, соль.

Шляпки и ножки свежих боровиков отварить в небольшом количестве подсоленной воды и откинуть на дуршлаг. Затем обмакнуть грибы во взбитые подсоленные яйца, обвалять в панировочных сухарях, снова обмакнуть в яйца и обжарить во фритюре.

Грибы, тушенные по-охотничьи

750 г грибов, 6 стручков зеленого перца, 1 головка репчатого лука, 50 г жира или маргарина, 1 ст. ложка муки, 3 помидора или 3 ст. ложки томатной пасты, соль, тмин, зелень петрушки.

Грибы и перец нарезать и обжарить в горячем жире, затем добавить отдельно обжаренный репчатый лук, тмин, немного горячей воды, муку и все тушить до готовности. В конце тушения положить нарезанные помидоры, овощи посолить и посыпать зеленью петрушки.

Шашлык из грибов

500 г разных свежих грибов (белых, дубовиков, подберезовиков, подосиновиков, моховиков), 3 – 5 головок репчатого лука, 100 г шпика, соль.

Грибы очистить, тщательно промыть, если грибы крупные, то их следует нарезать, отварить в течение 15 мин., откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. После этого грибы нанизать на шампуры, чередуя с кружочками лука и тонкими пластинками шпика, и зажарить над углями костра или на сковороде.

К грибам можно подать грибной соус, кетчуп, зелень укропа или петрушки, сладкий перец.

Омлет с грибами

300 – 400 г грибов (сморчков, шампиньонов, сыроежек, лисичек, подосиновиков, подберезовиков), 2 ст. ложки масла, 2 – 3 сырых яйца, 1 головка репчатого лука, 3/4 стакана молока, 1 ложка муки, соль, зелень укропа.

Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить, обжарить в масле на сковороде, смешать с отдельно обжаренным луком и мукой, залить яйцами, взбитыми с молоком, посолить и запечь в духовке. При подаче грибы посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Боровики, запеченные в сметане

1 кг боровиков, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 стакан сметаны, соль.

Грибы нарезать дольками, лук мелко нашинковать полукольцами. Сложить грибы и лук в глубокую чугунную сковороду и, добавив несколько ложек бульона или воды, тушить до готовности. Затем залить грибы сметаной, обсыпать сыром, смешанным с обжаренными на масле панировочными сухарями, и запекать в духовке в течение 5 – 7 мин.

Грибные биточки

500 г свежих грибов, 40 г пшеничного хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Свежие грибы (лучше маслята) перебрать, очистить, промыть, опустить на 2 – 3 мин. в кипящую воду, после чего дважды пропустить через мясорубку вместе с намоченным белым хлебом и луком, добавить яйцо, соль и все перемешать. Из полученной массы сформовать биточки полукруглой формы, запанировать их в сухарях и обжарить. Подавать биточки с картофельным пюре.

Запеканка из сморчков (строчков)

300 – 400 г сморчков или строчков, 1 – 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень укропа.

Сморчки или строчки перебрать, тщательно промыть, прокипятить в течение 10 – 15 мин., воду слить (отвар этих грибов использовать нельзя).

Грибы промыть холодной водой, нарезать кусочками, обжарить в масле, посолить.

К грибам добавить муку, хорошо их перемешать, положить в глиняный горшочек или на эмалированную сковороду, залить сметаной и запечь в духовке. При подаче грибы посыпать зеленью укропа.

Грибы, тушенные в горчичном соусе

500 г свежих грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 – 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 200 – 250 мл грибного отвара, 1 – 2 ст. ложки горчицы, соль, перец, сахар, 1 ст. ложка уксуса.

Грибы тушить в собственном соку. В масле спассеровать муку и лук, добавить бульон и специи, соль, сахар, уксус, варить 10 мин. Тушеные грибы смешать с соусом и тушить еще 3 – 5 мин.

Грибные тефтели из вешенок

250 г вешенок, 5 отварных картофелин, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 125 мл молока, 1 луковица, соль и молотый перец.

Замочить в молоке панировочные сухари, измельчить лук и слегка обжарить его. Отварить картофель и вместе с грибами пропустить через мясорубку. Соединить полученный фарш с замоченными сухарями, луком и яйцом, поперчить, посолить, перемешать и слепить тефтели. Поджарить их в масле.

Подавать со сливочным или сметанным соусом.

Грибы, тушенные с яблоками

500 г свежих грибов (лисичек, рыжиков), 120 г сливочного масла, 4 – 5 кислых яблок среднего размера, 125 мл грибного бульона, 125 г сметаны, 10 ст. ложек муки, соль и укроп.

Грибы очистить, шляпки разрезать на 4 части, ножки нарезать тонкими кружочками и обжарить в масле. К полумягким грибам добавить нарезанные дольками яблоки (без семян) и продолжать тушить еще несколько минут.

Муку смешать с холодным грибным бульоном, добавить к грибам и как следует все проварить. Затем грибы залить сметаной, довести до кипения и заправить.

На гарнир лучше всего подать отварной картофель и салат из помидоров.

Грибы значительно улучшают вкус пищи. Например, сыроежки, белые, подосиновики и подберезовики, прожаренные и добавленные в мясной фарш, придадут неповторимый вкус и аромат мясным тефтелям. Грибным порошком можно приправить любое мясное овощное блюдо – от этого оно только выиграет. Кстати, во всех блюдах грибы тем вкуснее, чем мельче они нарезаны.

Икра из сушеных белых грибов

2 стакана сушеных белых грибов, 5 луковиц, 3 ст. ложки растительного масла, уксус, сахар, перец и соль.

Замочить сушеные грибы на несколько часов, затем отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг и промыть проточной водой. Готовые грибы пропустить через мясорубку вместе с 2 луковицами. Еще 2 луковицы обжарить на растительном масле и тоже смешать с грибами. Добавить сахар, перец, соль и все подогреть в течение 5 – 6 мин.

Подавая на стол грибную икру, посыпать ее последней мелко нарубленной луковицей и заправить уксусом.

«Колобки» из грибов и отварного картофеля

500 г свежих (или 250 г соленых) грибов, 800 г отварного картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 4 – 5 ст. ложек муки, несколько веточек петрушки, соль и молотый перец.

Соленые грибы порубить, а свежие потушить в собственном соку до готовности. Добавить пассерованный лук, соль и перец. Из картофеля и воды приготовить пюре, добавить соль, муку, чтобы получилось мягкое тесто. Разделать его на небольшие лепешки, положить в центр каждой грибной фарш, придать форму колобка и жарить в масле.

На стол подать с острым томатным соусом или хреном. Украсить веточками петрушки.

Посолить грибы можно так: сначала их нужно очистить, рассортировать, нарезать и взвесить. На 1 кг свежих грибов взять 200 г столовой соли. Грибы перемешать с солью и оставить примерно на 20 мин. Когда они пустят сок, снова перемешать и плотно уложить в банки вместе с образовавшейся жидкостью. Поверхность грибов в банках снова слегка посолить. Банки перевязать целлофаном или пергаментной бумагой и поставить на хранение.

Перед употреблением, лучше всего вечером накануне того дня, когда планируется использовать грибы, их следует промыть и оставить до утра в посуде с водой. Такие грибы можно практически использовать как свежие.

Фарш из грибов

Для 10 пирожков: 400 г свежих грибов или 100 г сухих, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ч. ложка пшеничной муки, соль, перец, зелень.

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности, сухие грибы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде, а затем слить воду, налить свежую воду и отварить грибы, сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из остального жира, муки и лука приготовить соус к фаршу. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст. ложки отваренной до полуготовности рассыпчатой рисовой каши.

Фарш из грибов со сметаной

Для 10 пирожков: 400 г грибов свежих или 100 г сухих, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки пшеничной, соль, перец, зелень.

Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус к фаршу, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить тогда, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат. Соединить грибы с соусом, перемешать.

Макароны с грибами и сосисками

300 г макарон, 2 луковицы, 200 г грибов, 2 сладких болгарских перца, 200 г сосисок, растительное мало, томат-паста или кетчуп, соль и перец.

Порубить лук, порезать грибы, нарезать перец полукольцами, сосиски – кружками. Все пожарить на масле. Макароны сварить в подсоленной воде. Смешать макароны с овощами и сосисками, добавить томат-пасту или кетчуп. Посолить и поперчить по вкусу. Тушить 15 мин.

Икра из грибов

Сухие грибы, лук, вареное яйцо, сливочное масло, соль, растительное масло.

Сухие грибы отварить (можно предварительно замочить на ночь). Провернуть через мясорубку вместе с луком и вареным яйцом. Одно яйцо поджарить, как глазунью, на сливочном масле, мелко порезать и добавить в икру. Посолить по вкусу. Все перемешать, заправить подсолнечным маслом.

Грибы в сметане по-смоленски

500 г белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 2 – 3 стакана мясного бульона, 200 г сметаны, зелень петрушки, соль, красный молотый перец, кардамон, черный перец.

Очистить белые грибы, нарезать ломтями, перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 шт.), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3 – 4 зерна кардамона и 2 – 3 зерна черного перца, поджарить. Затем прибавить 2 – 3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить, пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

Белые грибы с помидорами

500 г белых грибов, 500 г помидоров, 1 луковица, 1 – 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, 50 г сливочного масла, 100 г белого вина.

Белые грибы почистить, помыть и нарезать тонкими кусочками. Полить лимонным соком. Разогреть в глубокой сковороде масло и припустить на нем нашинкованный лук. Положить грибы, очищенные от кожи и протертые помидоры, влить вино. Тушить до готовности.

Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане

800 г грибов (рыжики, грузди, моховики), 100 г муки, 3 – 4 ст. ложки масла, соль, панировочные сухари, 2 стакана сметаны.

Грибы вскипятить в соленой воде, промыть в дуршлаге, обвалять в муке, поджарить на масле в сотейнике. Затем залить 2 стаканами сметаны, посыпать сверху сухарями, запечь в духовке.

Грибы по-сельски

200 – 250 г соленых грибов, 1 луковица, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, зелень.

Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками и смешать их с шинкованным репчатым луком. Все заправить растительным маслом, положить в салатник и посыпать зеленью.

Котлеты из свежих (сушеных) грибов

2 тарелки свежих белых грибов (200 г сушеных), 1,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 4 яйца, тертый черный перец, мускатный орех, 6 измельченных килек, 2 печеные луковицы, 1 тертая белая булка.

Грибы обварить кипятком, осушить, нашинковать, прибавить сливки, сливочное масло, яйца, тертый черный перец, мускатный орех, измельченные кильки, печеные луковицы, тертую белую булку. Грибную массу размешать, сделать котлеты, поджарить в масле.

Рагу из грибов и паприки с клецками

750 г шампиньонов, 7 ст. ложек муки, 400 г овощного бульона, 3 ст. ложки сметаны, 6 булочек, 200 мл молока, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стручок красного сладкого перца, пучок петрушки, три яйца, перец, соль, 100 г сала.

Булочки нарезать кубиками и размочить в молоке. Луковицы очистить и порубить. Пассеровать в 1 ст. ложке сливочного масла. Стручок перца помыть, очистить, нарезать кубиками. Петрушку ополоснуть водой и мелко порубить.

Замесить тесто из петрушки, яиц, отжатого хлеба и половины лука. Приправить специями. Слепить 8 клецок. Отварить в подсоленной воде.

Сало нарезать кубиками. Растопить его с 1 ст. ложкой сливочного масла. Грибы помыть и нарезать тонкими ломтиками. Выложить к салу и слегка обжарить.

Потушить кубики перца в 1 ст. ложке сливочного масла. Добавить остаток лука. Посыпать мукой, влить бульон и кипятить около 5 мин. Соединить со сметаной и смесью сала и шампиньонов. Подавать с клецками.

Картофель, фаршированный грибами

24 крупных картофелины, 200 г сушеных боровиков, 1/2 белой булки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан растопленного сливочного масла, 1 стакан бульона, соль.

Картофель очистить, срезать верхушки, выбрать середину, заполнить ее грибным фаршем.

Для этого 200 г сушеных грибов вымочить в воде и отварить. Охладив, мелко порубить, смешать с вымоченной в молоке белой булкой, 1 яйцом и измельченным обжаренным луком. Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного масла, стаканом мясного или грибного бульона, посолить, варить до готовности.

Суп из вешенок с лапшой

200 г свежих грибов, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 л воды или куриного бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 60 – 80 г лапши, измельченная зелень петрушки, соль по вкусу.

Нарезанные кружочками лук, петрушку и морковь отварить в воде или бульоне. Когда овощи почти готовы, положить нарезанные небольшими кусочками грибы и варить на слабом огне 10 – 15 мин. Затем добавить отдельно сваренную лапшу, посолить, а перед подачей заправить зеленью петрушки.

Вешенки тушеные

500 г грибов, 1 – 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 1 желток, 100 – 150 г сметаны, соль, черный перец, укроп по вкусу.

Свежие грибы обдать кипятком, нарезать брусочками, положить в кастрюлю. Нарезать полукольцами лук, поджарить на сливочном масле, смешать с вешенками, добавить немного воды, посыпать черным перцем и тушить 30 – 35 мин. Заправить сметаной и потушить еще 5 – 7 мин. Еще лучше заправить сметаной, размешанной с натертым сыром, яичным желтком и мелко нарезанной зеленью укропа (без дополнительного тушения).

Вешенки жареные

400 – 500 г шляпок вешенок, 2 яйца, 50 г муки, 40 г сухарей, 30 г растительного масла, черный перец, соль по вкусу.

Шляпки вешенок отварить в течение 5 мин. в воде, процедить, посолить, поперчить и обвалять в муке. Затем обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в молотых сухарях и жарить 15 – 20 мин. на сильно разогретом растительном масле.

Грибная икра

400 г свежих грибов, 1 луковица, 1 – 2 ст. ложки растительного масла, пучок зеленого лука, соль, перец, столовый уксус по вкусу.

Грибы тушить в собственном соку, пока он не испарится. Затем их мелко пошинковать или пропустить через мясорубку, смешать с рубленым луком, слегка поджаренным в растительном масле, посолить, заправить мелко нарезанным зеленым луком, перцем, столовым уксусом.

Постные тефтели с грибами

200 г моркови, 200 г капусты, 200 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 250 г муки, 1/2 батона, 200 г топленого масла, 3 яйца, 1 л молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 стакана воды, соль, перец.

Отварить грибы, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Туда же положить мелко нарезанные овощи: капусту, картофель и морковь. Все это посолить, добавить масло и воду, накрыть крышкой и тушить до готовности. Из булки приготовить маленькие обжаренные кубики. Взбить яйца, постепенно добавляя муку, до образования теста. В это тесто выложить тушеные овощи и грибы, а также булку, обжаренную кубиками. Все хорошенько перемешать, поперчить и из полученной массы сделать маленькие шарики, которые надо отварить в подсоленном молоке. Выложить их на блюдо, посыпать панировочными сухарями и полить топленым маслом. Можно подавать со сметаной или другим соусом.

Грибы, фаршированные грибами

500 г шампиньонов, 3 – 4 луковицы, 3 – 4 зубчика чеснока, 100 г сыра, 150 – 200 г сметаны, зелень, соль, перец.

Разобрать грибы, отложить самые большие шампиньоны, почистить, удалить ножки. Ножки и оставшиеся мелкие грибы мелко порубить и обжарить на подсолнечном масле с репчатым луком и чесноком. Когда масса остынет, выложить ее в миску, добавить рубленый укроп или петрушку, тертый сыр, сметану или майонез, соль, перец. Затем этой массой наполнить шляпки грибов и уложить их в сковородку или на противень и поставить минут на 15 в разогретую духовку. При желании сделать более сытное блюдо можно добавить в начинку мелко рубленную вареную курицу.

Грибное фрикасе

4 сушеных белых или других грибов, 4 ст. ложки оливкового масла, 250 г молодых мелких грибов, разрезанных на половинки или мельче, 100 г вешенок, 100 г свежих грибов шампиньонов, 2 истолченные дольки чеснока, 2 ч. ложки молотого кориандра, 3 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, соль и молотый черный перец.

Сухие грибы предварительно вымочить в течение 2 ч в небольшом количестве горячей воды.

Выложить все грибы в широкий сотейник, залить маслом, тщательно перемешать, закрыть крышкой и в течение 25 мин. тушить на медленном огне. Добавить чеснок и кориандр, посолить и поперчить. Тщательно перемешать и готовить еще 5 мин., пока грибы не станут мягкими и большая часть жидкости не выкипит.

Добавить нарезанную петрушку, перед подачей дать грибам немного остыть.

Фрикасе из белых грибов в каравае

800 г свежих белых грибов, 5 помидоров, 3 дольки чеснока, 1/2 пучка петрушки, 3 ст. ложки растительного масла (оливкового), каравай круглого хлеба, 60 г сливочного масла, соль, перец.

Обтереть белые грибы влажной тряпочкой (это лучше, чем мыть их). Если грибы очень большие, удалить желтоватые пластинки, споры с нижней стороны шляпки и червивые части.

Отрезать нижнюю часть ножки. Мелко нарезать очищенный чеснок и листья петрушки.

Опустить помидоры в кипящую воду и тут же вынуть.

Разрезать пополам и раздавить, чтобы удалить семена. Сильно подавить мякоть. Разогреть растительное масло в большом сотейнике. Положить туда нарезанные тонкими дольками белые грибы и обжаривать на довольно сильном огне, помешивая, пока они не подрумянятся.

Добавить раздавленные помидоры, посолить, поперчить и держать на среднем огне 15 – 20 мин. или до тех пор, пока сок от варки не испарится, а грибы не станут мягкими.

Добавить нарезанные чеснок и петрушку за три минуты до конца варки. Срезать верхушку у круглого хлеба.

Из оставшейся части удалить мякиш.

Растопить сливочное масло и обильно пропитать им нижнюю часть хлеба.

Прогреть хлеб 7 – 8 мин. в духовке при 180°С.

Когда фрикасе из белых грибов будет готово, наполнить им подогретый каравай и сразу подавать на стол.

САЛАТЫ

Салат с сыроежками

Сыроежки, картофель, соль, растительное масло.

Сыроежки отварить, остудить, мелко порезать. Картошку отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Репчатый лук мелко порезать. Все перемешать, посолить, заправить растительным маслом.

Грибной салат

500 г грибов, 1 – 2 свеклы, 1 луковица, 2 яйца, зелень, соль, майонез.

Свеклу отварить, остудить, очистить и натереть на терке. Грибы обжарить вместе с луком. Яйца и зелень порезать, перемешать, посолить и заправить майонезом.

Грибной салат с сыром

300 г свежих грибов, 300 г крабовых палочек, 300 г плавленого сыра, 1/2 свежего яблока.

1. Грибы отварите в слегка подсоленной воде, охладите. После этого мелко нарежьте их и соедините с измельченными крабовыми палочками и мелко нарезанным яблоком.

2. Заправьте салат размягченным сыром. Для этого поместите его на некоторое время на слабый огонь. Сыр по консистенции должен напоминать густой майонез.

Салат «Грибник»

250 г маринованных грибов, 200 г сыра твердых сортов, 400 г говядины, 3 ст. ложки майонеза, зелень (лук, петрушка, укроп), соль.

1. Отваренную говядину нарежьте тонкими кусочками, охладите.

2. Одну половину грибов измельчите и соедините с натертым на терке сыром и мясом, тщательно перемешайте все ингредиенты салата, заправьте майонезом и добавьте мелко нарезанную зелень.

Грибной салат с луком

2 маринованных огурца, 2 клубня картофеля, 50 г растительного масла, 300 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка уксуса, зелень, соль.

1. Соедините тщательно промытые в холодной воде маринованные грибы и мелко нарезанные огурцы.
2. Картофель в кожуре или без нее отварите в слегка подсоленной воде. После полной готовности остудите и мелко нарежьте.
3. Все ингредиенты салата перемешайте, заправьте смесью уксуса и растительного масла и посолите.
4. Добавьте мелко нарезанные лук и зелень, посолите, еще раз перемешайте. Салат готов к употреблению.

Грибной салат с сельдью

200 г маринованных грибов, 1 сельдь, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки майонеза, 1 яблоко, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, зелень.

1. Возьмите сельдь среднего размера, удалите кости, кожу, мелко нарежьте.
2. Соедините с измельченными свежим яблоком, огурцами, маринованными грибами, луком, яйцами, предварительно сваренными вкрутую.
3. Все ингредиенты салата тщательно перемешайте, посолите и заправьте майонезом.
4. Сверху украсьте зеленью.

Салат «Проще простого»

300 г свежих грибов, 3 ст. ложки майонеза, 30 мл растительного масла, 1 головка репчатого лука, 250 г крабовых палочек, зелень.

1. Промытые в холодной воде и мелко нарезанные грибы обжарьте на растительном масле.
2. Отдельно обжарьте до золотистой корочки мелко нарезанный лук, соедините с грибами, добавьте измельченные крабовые палочки, соль, тщательно перемешайте.
3. Заправьте майонезом, посолите и еще раз перемешайте.
4. Украсьте мелко нарубленной зеленью.

Салат «Радость»

300 г куриного мяса, 3 головки репчатого лука, 30 мл сливочного масла, 250 г маринованных грибов, 100 г сыра твердых сортов, 3 яйца, 4 клубня картофеля, 4 ст. ложки майонеза, зелень, соль.

1. Отварите мясо в слегка подсоленной воде. После полной готовности охладите и нарежьте тонкой соломкой.
2. Лук и промытые в холодной воде грибы мелко нарежьте и обжарьте по отдельности на сливочном масле. Охладите.
3. Отварите вкрутую яйцо и измельчите с помощью ножа.
4. Очищенный от кожуры и отваренный картофель нарежьте небольшими кубиками, соедините с яйцами, грибами, луком, мясом, мелко нарезанной зеленью.
5. Посолите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Салат «Праздничный»

300 г куриного мяса, 3 клубня картофеля, 3 яйца, 2 ст. ложки майонеза, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, зелень, соль.

1. Очищенный от кожуры картофель, мясо, грибы отварите до готовности. После этого все остудите и мелко нарежьте, не соединяя между собой.
2. Мелко нарезанный лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.
3. Сваренные вкрутую яйца нашинкуйте.
4. Салат следует выложить слоями в следующей последовательности: картофель, яйца, мясо, лук, грибы.
5. Слои повторите несколько раз.
6. Сверху нанесите майонез и украсьте мелко нарезанной зеленью.

Грибной салат с сыром

200 мл майонеза, 300 г свежих грибов, 2 помидора, 150 г отварного мяса цыпленка, 2 огурца, 200 г сыра твердых сортов, корень сельдерея, соль.

1. Грибы отварите в слегка подсоленной воде, после чего мелко нарежьте.
2. Мелко нарезанное мясо, корень сельдерея, огурцы, помидоры соедините с натертым на крупной терке сыром и грибами.
3. Все тщательно перемешайте, посолите и заправьте майонезом.

Салат «Молдова»

1 банка консервированной кукурузы, 2 головки репчатого лука, 200 г сушеных грибов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 клубня картофеля, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка разведенного водой уксуса, соль, перец черный молотый по вкусу.

1. Грибы тщательно промойте, после чего поместите на 1 ч. в холодную воду. Через отведенное время отварите их в слегка подсоленной воде.

2. Очищенный от кожуры картофель отварите в слегка подсоленной воде, охладите и мелко нарежьте.

3. Соедините картофель, грибы, кукурузу, мелко нарезанные яйца и лук.

4. Все тщательно перемешайте, посолите и заправьте майонезом и уксусом, разведенным с водой.

Грибной салат с орехами

500 г мяса (куриной грудки), 2 головки репчатого лука, 100 мл майонеза, 2 соленых огурца, 1 свежий огурец, 300 г свежих грибов, 150 г сыра, 200 г ядер грецкого ореха, 1 ч. ложка горчицы, соль, перец по вкусу.

1. Нарежьте небольшими кубиками мясо, соедините с измельченными луком, предварительно отваренными в подсоленной воде грибами, огурцами.
2. Все соедините, перемешайте, добавьте натертый на крупной терке сыр, измельченные ядра грецкого ореха.
3. Заправьте майонезом, посолите, добавьте перец, горчицу и еще раз тщательно перемешайте.

Салат «Русский» (русский грибной салат)

1 головка репчатого лука, 3 клубня картофеля, 1 зубчик чеснока, 200 г маринованных грибов, 150 г свежей капусты, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

1. Картофель очистите от кожуры, отварите в слегка подсоленной воде. Охладите и мелко нарежьте.
2. Соедините с измельченными грибами и луком, нашинкованной капустой, измельченным зубчиком чеснока.
3. Все тщательно перемешайте, посолите и добавьте свежевыжатый лимонный сок.

Салат «Дружба»

1 свежий огурец, 3 яйца, 1 зубчик чеснока, 150 г свежих грибов, 2 ст. ложки майонеза, зеленый лук, соль.

1. Грибы отварите до полной готовности, мелко нарежьте.
2. Яйца и огурец мелко нарежьте, добавьте к ним измельченный чеснок, грибы и мелко нарезанный зеленый лук.
3. Посолите, тщательно перемешайте, заправьте майонезом.

Салат «Содружество»

По 150 г соленых и маринованных грибов, 2 головки репчатого лука, 2 клубня картофеля, 2 ст. ложки майонеза, зеленый лук, соль.

1. Грибы вымойте в холодной воде, мелко нарежьте, соедините с предварительно мелко нарезанным и обжаренным на растительном масле репчатым и зеленым луком.
2. Все перемешайте, добавьте отваренный в подсоленной воде и нарезанный маленькими кусочками картофель.
3. Посолите и заправьте майонезом.

Грибной салат с оливками

200 г оливок, 2 головки репчатого лука, 300 г свежих грибов, 4 ст. ложки майонеза, 1 свежий огурец.

1. Грибы отварите в слегка подсоленной воде, после чего охладите и мелко нарежьте.

2. Соедините мелко нарезанные лук и оливки с ранее отваренными грибами, натертым на крупной терке огурцом, посолите, заправьте майонезом и поместите на некоторое время в прохладное место для того, чтобы салат тщательно пропитался.

Грибной салат с красной фасолью

1 банка консервированной кукурузы, 300 г красной фасоли, 100 г кинзы, 300 г консервированных грибов, 1 зубчик чеснока, 100 г оливкового масла, петрушка, соль.

1. Фасоль отварите в подсоленной воде, после чего выложите на дуршлаг и оставьте на некоторое время для того, чтобы она полностью охладилась.
2. Соедините кукурузу с грибами, предварительно промытыми в холодной воде, фасолью, мелко нарезанной кинзой.
3. Посолите и заправьте все оливковым маслом, в которое предварительно был добавлен 1 измельченный зубчик чеснока.
4. Сверху посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Грибной салат с кукурузой

2 головки репчатого лука, 1 банка консервированной кукурузы, 150 г отварного мяса, 250 г соленых грибов, 6 клубней картофеля, 2 свежих огурца, 1 помидор, 1 яйцо, сок 1 лимона, 200 мл сметаны, 1 ст. ложка сахара, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу.

1. Лук, мясо, сваренное вкрутую яйцо, предварительно отваренный в подсоленной воде картофель, грибы, помидор, огурцы мелко нарежьте.

2. Соедините с кукурузой, лимонным соком, мелко нарезанной зеленью, перцем, солью, тщательно перемешайте и заправьте сметаной. Салат можно украсить сверху долькой еще одного яйца.

Салат «Любимый»

3 болгарских перца, 300 г белокочанной капусты, 2 головки репчатого лука, 300 г свежих грибов, 1 ч. ложка готовой горчицы, 200 г крабовых палочек, 100 мл растительного масла, 2 ст. ложка уксуса, разбавленного водой, черный молотый перец по вкусу, соль.

1. Грибы отварите в подсоленной воде до полной готовности.
2. Соедините с мелко нарезанными луком, перцем. Все обжарьте на растительном масле.
3. Капусту мелко нашинкуйте, соедините с мелко нарезанными крабовыми палочками и смесью грибов с луком. Тщательно перемешайте.
4. Соедините масло с горчицей, солью, перцем, уксусом, тщательно перемешайте и заправьте салат приготовленной массой.

Салат «Праздничный»

4 головки репчатого лука, 4 соленых или маринованных огурца, 30 мл растительного масла, 300 г сушеных грибов (лучше белых), 1 банка консервированного зеленого горошка, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Грибы тщательно промойте в холодной воде, после чего замочите в чистой воде на 2 – 3 ч. По прошествии указанного времени отварите их в слегка подсоленной воде, слейте воду, охладите и мелко нарежьте.

2. Очищенные головки репчатого лука мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки.

3. Соедините грибы с мелко нарезанными огурцами, луком, зеленым горошком. Посолите, добавьте перец по вкусу и тщательно перемешайте.

4. Салат можно украсить зеленью.

Салат «Грибная поляна»

6 клубней картофеля, 200 мл майонеза, 2 головки репчатого лука, 250 г свежих грибов, 4 ст. ложки растительного масла, 200 г сыра твердых сортов, 250 г копченого мяса курицы, зелень.

1. Картофель отварите в слегка подсоленной воде, после чего мелко нарежьте.

2. Мясо, лук, грибы тоже мелко нарежьте, сыр натрите на крупной терке.

3. Грибы отварите в слегка подсоленной воде и обжарьте на растительном масле с луком.

4. Выложите салат в следующей последовательности: 1-й слой – лук с грибами; 2-й слой – картофель; 3-й слой – мясо; 4-й слой – сыр.

Слои можно повторить несколько раз. Каждый слой смазывайте майонезом. Последний слой покройте майонезом, сверху посыпьте сыром и мелко нарезанной зеленью.

5. Салат следует поместить на некоторое время в холодильник.

Грибной салат с картофелем

5 отваренных клубней картофеля, 350 г маринованных грибов, 3 головки репчатого лука, 200 мл сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Картофель и грибы мелко нарежьте, соедините измельченным луком.
2. Тщательно перемешайте, посолите, добавьте перец и заправьте сметаной.

Салат из соленых грибов

100 мл майонеза, 350 г маринованных грибов, зелень, сок 1 лимона, зеленый лук, соль.

1. Мелко нарежьте грибы, соедините с майонезом, лимонным соком, мелко нарезанной зеленью.

2. Все тщательно перемешайте, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и посолите.

Салат «Помидорчик»

3 помидора, 300 г маринованных или соленых грибов, 2 ст. ложки разведенного в воде уксуса, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 50 г растительного масла, зелень, черный перец, соль по вкусу.

1. Грибы, лук и помидоры мелко нарежьте, соедините с мелко нарезанной зеленью, зеленым горошком, уксусом, солью.

2. Все тщательно перемешайте, посыпьте мелко нарезанным луком и заправьте растительным маслом.

Грибной салат с тушеными баклажанами и помидорами

30 г мяты, 6 средних по размеру помидоров, 2 головки репчатого лука, 1 средний по размеру баклажан, 1 ст. ложки сахара, 0,5 л воды, 30 г растительного масла, молотый черный перец по вкусу, соль.

1. Удалите у баклажана сердцевину и кожицу. Мелко нарежьте и, соединив с нарезанными тонкими дольками помидорами, потушите в небольшом количестве воды с добавлением масла и сахара. После того как овощи будут полностью готовы, оставьте их на некоторое время охлаждаться.

2. Лук нарежьте тонкими кольцами, соедините с ранее приготовленной смесью из помидоров и баклажана, добавьте измельченные листья мяты, перец и соль.

3. Тщательно перемешайте и поставьте на некоторое время в прохладное место для охлаждения.

Салат «Подарок лета» без грибов

200 г сыра пармезан, 1 ст. ложка сахара, 1 зеленое яблоко, 200 г ядер грецкого ореха, 50 г сливочного масла, 2 свежих огурца, 2 ч. ложки готовой столовой горчицы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка винного уксуса, 100 г оливкового масла, 1 болгарский перец, 20 г орегано, 2 помидора, зелень, черный молотый перец, соль.

1. На сковороде обжарьте в течение 15 мин. на сливочном масле ядра грецкого ореха вместе с болгарским перцем, измельченным с помощью чеснокодавилки зубчиком чеснока и сахаром. Поместите в прохладное место для остывания.

2. Яблоки, огурцы, помидоры нарежьте небольшими кусочками, соедините с натертым на крупной терке сыром, горчицей, орегано, мелко нарезанной зеленью, ранее приготовленной массой.

3. Все тщательно перемешайте, добавьте винный уксус, масло оливковое, соль и перец. Поместите готовый салат на некоторое время в прохладное место для пропитывания.

Грибной салат с огурцами

4 свежих огурца, 100 г сыроежек, 30 г корня имбиря, 3 зубчика чеснока, 3 сладких болгарских перца, 6 оливок, 0,5 стакана сметаны, 150 г йогурта, по 1 пучку кориандра и петрушки, молотый черный перец, соль.

1. Сыроежки очистите, промойте. Нарежьте мелкими кусочками. Обжарьте в растительном масле до готовности. охладите.

2. Огурцы помойте, очистите, мелко нарежьте, посолите, посыпьте перцем и на некоторое время поместите в холодильник.

3. Удалите у каждого перца сердцевину, мелко нарежьте, соедините с огурцом, грибами, измельченными оливками, корнем имбиря, чесноком.

4. Йогурт взбейте венчиком со сметаной, заправьте полученной смесью овощи, добавьте мелко нарезанные кориандр и петрушку.

5. Непосредственно перед подачей к столу охладите.

БЛЮДА ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ГРИБОВ

БЛЮДА ИЗ СЯНГУ (ШИИТАКЕ)

Китайский салат с грибами

2 головки лука, 1 банка грибов, 8 салатных перцев (зеленых, красных, желтых), 1 пакет рисовых палочек, 1 ст. ложка соевого соуса, соль, черный перец по вкусу.

Рисовые палочки залить холодной водой на 30 мин. (для смягчения).

Поджарить лук, добавить отжатые от жидкости грибы сянгу, через 7 – 10 мин. добавить нарезанный небольшими кубиками перец. Тушить в течение 20 мин.

Слить воду от рисовых палочек. Тушить все вместе с рисовыми палочками 2 – 3 мин., хорошо перемешивая и добавив соль, перец и немного соевого соуса.

Грибы сянгу со спаржей

100 г китайских грибов сянгу, 2 г зелени, 16 г репчатого лука, 5 г чеснока, 60 г спаржи, 2 г вейса (глутамат натрия), 2 г имбиря, 3 г сахара, 15 г соевого соуса, соль по вкусу, крахмал картофельный, масло растительное, морковь (вареная) – для украшения.

Обжарить лук в кипящем масле, добавить спаржу, вымоченные китайские грибы сянгу, чеснок, вейсу, имбирь, сахар, соевый соус, соль, растительное масло.

Развести крахмал водой и залить блюдо.

Перед подачей на стол украсить зеленью, цветками моркови.

Грибы сянгу фаршированные

50 г свинины, 60 г грибов сянгу, 1 яйцо, 15 г свиного сала, 1 г глутамината натрия, 10 г соевого соуса, 10 г муки, 1 г имбиря, 20 мл вина (или коньяка), 1 г соли, 15 г репчатого лука.

Сырую свинину или корейку снять с кости, зачистить от лишнего жира, пропустить через мясорубку, вбить яйцо, положить имбирь и нашинкованный репчатый лук, вино, глутаминат натрия, соль, кунжутное масло и хорошо размешать по часовой стрелке.

Замоченные грибы сянгу отобрать одинакового размера, отжать от воды. На один гриб положить приготовленный фарш и накрыть другим грибом, после чего обвалять в муке, смочить в яйце и обжарить с двух сторон на раскаленной сковороде с небольшим количеством жира.

В раскаленную сковороду с небольшим количеством бульона положить фаршированные грибы, добавить глутаминат натрия и держать на огне до тех пор, пока жидкость не испарится.

Брокколи с грибами сянгу и устричным соусом

3 стакана воды, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 500 г капусты брокколи, 12 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 мин. и подсушенных, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки арахисового масла.

Для соуса: *1 ч. ложка устричного соуса, 1 ч. ложка легкого соевого соуса, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка кунжутного масла, 130 мл китайского отвара из овощей, молотый белый перец.*

В кипящую воду засыпать имбирь и брокколи и варить в течение 4 мин. Шумовкой вынуть брокколи, дать стечь воде и поставить в теплое место.

В оставшийся отвар добавить сахар, грибы, воду и варить еще 6 мин. Достать грибы, подсушить и отжать, отрезать ножки. Положить грибы в центр блюда и поставить блюдо в теплое место.

Нагреть арахисовое масло в сковороде «вок», положить брокколи и жарить 2 – 3 мин. Вынуть брокколи, дать стечь маслу и разложить вокруг грибов. Поставить в теплое место.

Смешать ингредиенты для соуса, довести до кипения и кипятить на медленном огне в течение 3 мин.

Полить овощи полученным соусом и сразу подавать к столу.

Рагу пикантное с миндалем и грибами

250 г зеленой фасоли, 4 гриба (по времени года), 150 г свиного филе, 15 г соевого соуса, 5 г крахмала, 2 г сахара, 70 г растительного масла, 50 г миндаля, 1 г имбиря или чеснока, черный молотый перец по вкусу.

Фасоль очистить, промыть, разрезать пополам, а грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Свинину нарезать тонкой соломкой длиной 2 – 3 см, положить в миску, добавить соевый соус, крахмал, сахар, 10 г масла.

Миндаль ошпарить и очистить.

На сковороде нагреть масло, поджарить на нем миндаль до коричневого цвета, чтобы он стал хрустящим, затем его выложить, дать маслу стечь и поставить в теплое место.

Далее обжарить имбирь или чеснок, грибы, фасоль в течение 1 – 2 мин., влить в сковороду полстакана кипящей воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 15 мин.

Затем посыпать перцем, перемешать с миндалем.

Блюдо подавать в горячем виде.

Рис жареный с грибами сянгу

1 1/2 стакана длиннозерного риса, 4 ст. ложки растительного масла, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 1 ст. ложка китайского зимнего маринада, 6 очищенных помидоров, 1 нарезанный квадратиками большой красный сладкий перец (без семян), 6 сушеных зимних черных грибов, 60 г отваренного или замороженного зеленого горошка, 130 г нарезанных кубиками огурцов, 2 ст. ложки светлого соевого соуса.

Грибы вымочить в горячей воде в течение 25 мин, подсушить и нарезать квадратиками.

Сварить рис в большом объеме кипящей воды до мягкого, но не разваренного состояния. Слить и промыть рис кипящей водой.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить чеснок и имбирь и жарить в течение 30 сек, затем добавить маринад, томаты, сладкий перец, грибы, горошек и огурцы.

Жарить еще 4 мин., затем добавить соевый соус.

Всыпать рис, хорошо размешать и прогреть 2 – 3 мин.

Шиитаке под соусом

100 г грибов шиитаке, 100 г шампиньонов, 1 брикетик сушеных грибов, 100 г спаржи, 1 морковь, 1 луковица, 1 огурец, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки меда, 1/2 ч. ложки молотого имбиря, 1/2 ч. ложки вейсу, 1/2 ч. ложки молотого белого перца, 1/2 ч. ложки молотого чеснока, соль, зелень петрушки.

Сушеные грибы замочить в горячей воде на 30 мин.

Грибы шиитаке и шампиньоны вымыть, отделить ножки и мелко их нарубить.

Разбухшие грибы нарезать мелкими кусочками.

Все измельченные грибы жарить в растительном масле при непрерывном помешивании, добавить мед, вейсу, белый перец, имбирь и соль.

Морковь и лук очистить и вымыть. Морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами.

Выложить на сковороду с жарящимися грибами грибные шляпки, через 2 мин. добавить морковь и лук, а еще через 2 мин. – спаржу. Перед окончанием жарки добавить молотый чеснок. Слить масло с обжаренных продуктов и выложить их на сервировочное блюдо.

Приготовление соуса: добавить в масло от жарки соевый соус и разведенный в холодной воде крахмал. Смесь прогревать на огне до загустения, слегка остудить.

Полить блюдо полученным соусом, украсить его ломтиками огурца и веточками петрушки.

Грибные шляпки

10 крупных грибов шиитаке, 100 г филе минтая, 100 г филе свинины, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 100 мл куриного бульона, 2 ст. ложки соевого соуса, 1/2 ч. ложки молотого имбиря, 1/2 ч. ложки вейсу, соль, зелень сельдерея.

Филе минтая вымыть, обсушить тканевой салфеткой, мелко нарезать, смешать с солью и имбирем и оставить на 15 мин.

Грибы вымыть, обсушить, удалить ножки. Зелень сельдерея вымыть и нашинковать, оставив несколько веточек для украшения.

Филе свинины вымыть, обсушить тканевой салфеткой и мелко нарубить.

Смешать приготовленную рыбу и мясо с зеленью сельдерея и вейсу. Наполнить этой смесью грибные шляпки и варить в пароварке 15 мин.

Приготовление соуса: смешать бульон с соевым соусом, добавить крахмал и прогреть смесь на огне до загустения.

Грибные готовые шляпки выложить на блюдо, полить соусом и украсить веточками сельдерея.

Жареная рыбка со специями

8 г сухих китайских грибов (Shiitake), 750 г рыбного филе, 1/2 чашки кукурузной муки, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки приправы «5 специй», масло для вока.

***Для соуса:** 1 ст. ложка арахисового масла, 3 стрелы зеленого лука, 1 зубчик чеснока, покрошенный, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 1/2 ч. ложки приправы «5 специй», 1 ст. ложка сахара, 1 неполная ч. ложка чили bean sauce, 2 ч. ложки кукурузной муки.*

Замочить грибы в горячей воде на 30 мин. Отжать грибы и сохранить воду, в которой они замачивались. Удалить ножки и порезать шляпки на половинки или четвертушки.

Порезать рыбное филе небольшими кусочками. Смешать муку с солью и приправой и обвалять в ней рыбу. Хорошенько разогреть 1/2 чашки масла в воке.

Глубоко прожарить в воке половину рыбной порции (2 мин.), вынуть и удалить лишнее масло на абсорбирующей бумаге. Потом прожарить вторую половину рыбной порции. Разложить рыбу на блюдо и сохранять теплой.

Очистить вок от масла, в котором жарилась рыба.

Разогреть 1 ст. ложку масла в воке и обжарить грибы, зеленый лук и чеснок. Смешать соевый соус, «5 специй», сахар, чили bean sauce и 1 чашку сока от замоченных грибов.

Добавить к грибам и пропарить все 10 мин. Добавить муку, смешанную с 1 ст. ложкой воды, и довести до кипения, помешивая. Полить рыбу готовым соусом с грибами и подавать с горячим рисом.

Пирог с шиитаке

250 г шиитаке, 250 г дрожжевого теста, 1 слегка взбитый яичный желток, 1 ч. ложка воды, 1/2 чашки измельченного лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 плавленый сырок (80 г), 1/2 чашки сметаны, 1 ч. ложка свежего розмарина (или 1/4 ч. ложки сушеного), перец по вкусу.

Раскатайте тесто, переложите на смазанный маслом противень, загните «бортики» и смажьте их яичным желтком, смешанным с водой. Выпекайте 20 мин. в духовке при 200°C.

Пока пирог печется, поджарьте грибы с луком в масле (5 мин. будет достаточно). Слейте лишнюю жидкость.

В отдельной посуде разомните вилкой плавленый сырок, добавьте сметану, яичный желток, розмарин и перец.

Достаньте противень из духовки и равномерно распределите по коржу сначала сырную, а поверх нее – грибную массу. Выпекайте еще 10 – 15 мин. (пока пирог не зарумянится).

Нарежьте в теплом виде полосками и посыпьте свежим розмарином. Подавайте теплым.

БЛЮДА ИЗ ЧЕРНЫХ ЗИМНИХ ГРИБОВ

Грибной суп

24 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 25 мин. и подсушенных, 1 см очищенного и нарезанного на ломтики свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 6 стаканов куриного бульона, 2 ч. ложки рисового вина или сухого хереса, 1,5 ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка коричневого сахара, петрушка.

Нарезать грибы и положить их в маленькую кастрюлю с половиной дозы имбиря и половиной зеленого лука. Добавить 0,5 ч. ложки соли и залить холодной водой. Довести до кипения и варить на медленном огне в течение 3 мин. Слить воду.

Влить бульон в кастрюлю средних размеров, добавить грибы и остальные ингредиенты.

Медленно довести до кипения, накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 30 – 35 мин.

Подавать суп горячим, посыпав петрушкой.

Кисло-сладкий грибной суп

4 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 25 мин., 100 г тонко нарезанных сычуаньских консервированных овощей, 100 г тонко нарезанных китайских маринованных зеленых овощей, 3 ломтика свежего имбирного корня, 3 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки рисового вина или сухого шерри, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 куска мелко накрошенного тофу (соевого творога), 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной в воде, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Подсушить грибы, расщепить ножки, выжать из них всю жидкость и мелко нарезать. В кастрюле средних размеров смешать все ингредиенты, кроме кукурузной муки и кунжутного масла, довести до кипения и варить в течение 3 мин. Влить разведенную водой кукурузную муку и варить на медленном огне, помешивая, пока не загустеет, затем добавить кунжутное масло.

БЛЮДА ИЗ ЧЕРНЫХ ДРЕВЕСНЫХ ГРИБОВ (МУЭР)

Грибной суп с креветочными фрикадельками

180 сырых очищенных креветок, 30 г свиного сала, 1 чашка древесных грибов, 6 перышек зеленого лука.

Для маринада: *1/2 ч. ложки рисового вина, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки глутамата натрия, 1/4 ч. ложки белого перца. 1/2 ч. ложки кунжутного масла, 1 яичный белок, 1 ст. ложка кукурузного крахмала.*

Для бульона: *1/2 ст. ложки рисового вина, 6 чашек рыбного бульона, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки глутамата натрия.*

Сполоснуть и очистить креветки. Высушить и отбить плоской стороной ножа. Хорошо измельчить.

Мелко нарезать свиное сало. Смешать с креветками и маринадом. Отварить грибы в кипящей воде в течение 1 мин., Вынуть и обсушить.

Сформовать из креветок шарики и поместить в бульон. Подогреть смесь на среднем огне и варить 2 мин. Добавить грибы и готовить на сильном огне. Когда закипит, добавить лук и выложить в сервировочную посуду.

Черные древесные грибы жареные Рецепт 1 (основа для многих других блюд)

Черные древесные грибы, репчатый лук, растительное масло, 2 больших зубчика чеснока, 2 – 3 ст. ложки соевого соуса (корейского или китайского, но не немецкого – «Хайнц»), перец.

Грибы залить кипятком, оставить на 15 мин. (не меньше), промыть через дуршлаг. Пока грибы набухают, нарезать репчатый лук, всыпать его в раскаленное в сковороде растительное масло, пассеровать до полупрозрачности. Грибы мелко нарезать, высыпать в сковороду, посыпать перцем, полить соевым соусом, перемешать, жарить 3 – 4 мин. под крышкой, выключить плиту, положить выдавленный чеснок, перемешать.

Грибы, приготовленные таким способом, можно добавить к мясу, овощам, в первые блюда, прокрутив через мясорубку,

намазывать на бутерброды.

Заливное из черных древесных грибов

2 пачки черных древесных грибов, 3/4 л грибного отвара, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка желатина, 1/2 стакана майонеза.

Черные древесные грибы размочить, посолить, отварить 3 – 4 мин., добавить чеснок, слить отвар в отдельную посуду, грибы промыть, порубить, уложить в форму, залить процеженным грибным отваром с желатином.

Заливное поставить в холодное место до загустения. Готовое заливное подавать под майонезом к отварному картофелю.

Витки заливные

1/2 пачки черных древесных грибов, 300 г ветчины, 50 г майонеза, 3 яйца, 2 зубчика чеснока, перец, хрен.

Черные древесные грибы (рецепт 1) пропустить через мясорубку с вареными яйцами и заправить майонезом. Сформовать в виде небольших колбасок и закатать каждую в тонкий ломтик ветчины. Каждую трубочку украсить зеленью и залить мясным желе. Когда желе застынет, подать к столу с хреном.

Грибная паста с орехами и черными древесными грибами

1 пачка черных древесных грибов (рецепт 1), 200 г тертого сыра, 100 г творога, 2 ст. ложки дробленых орехов, 100 г грибного соуса «Кнорр» или грибного отвара, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, перец.

Грибы (рецепт 1) пропустить через мясорубку, творог протереть через сито, сыр измельчить на терке.

Грибы, сыр и творог перемешать, добавить грибной соус, зелень петрушки и дробленые ядра грецких орехов, посолить (если надо), поперчить.

Овощное ассорти с черными древесными грибами

2 пачки черных древесных грибов, 350 г моркови, 350 г

репы, 300 г свеклы, 1 кг свежей капусты, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, 2 лимона, 2 вареных яичных желтка, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа, листья салата.

Репу натереть на терке и залить подсоленной кипящей водой и отцедить. Отдельно натереть на крупной терке морковь и свеклу.

Грибы (рецепт 1) и мелко нарезанную капусту выложить на большое блюдо на листья зеленого салата, а сверху оформить горки готовых овощей.

Залить все соусом из растительного масла, горчицы, лимонного сока, сметаны, яичных желтков, соли, перца, мелко нарезанных петрушки и укропа.

Форшмак из черных древесных грибов и сельди

1 пачка черных древесных грибов, 60 г малосольной сельди, 50 г лука, 30 г растительного масла.

Половину черных древесных грибов (рецепт 1), филе сельди, лук пропустить через мясорубку. Остальные грибы соединить с приготовленной массой, заправить маслом и перемешать.

Форшмак выложить на тарелку и украсить мелко нарубленной зеленью.

Салат крабовый с черными древесными грибами

1 пачка черных древесных грибов, 200 г спаржи, 100 г крабовых палочек, 200 г вареной рыбы, 50 г сельдерея, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г майонеза, молотый черный перец, соль.

Грибы (рецепт 1), отваренную или консервированную спаржу, крабовые палочки, кусочки вареной рыбы нарезать лапшой, заправить перцем, лимонным соком, растительным маслом и солью. Готовый салат посыпать зеленью сельдерея и залить майонезом.

Салат «Шанхай» (русский вариант)

1 пачка черных древесных грибов, 200 г спаржи, 150 г стручков молодой фасоли, 100 г гусиной печенки, 800 г

свежих помидоров, 100 г моркови, 200 г майонеза, соль, петрушка.

Грибы (рецепт 1), отваренную или консервированную спаржу, стручки молодой или консервированной фасоли, морковь, гусиную печенку нарезать ломтиками, хорошо перемешать и посолить по вкусу.

Готовым салатом наполнить свежие помидоры, разрезанные пополам, из которых удалена мякоть. Залить каждый майонезом, посыпать сверху мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат кальмаровый с черными древесными грибами

1 пачка черных древесных грибов, 200 г вареных кальмаров, 6 картофелин, 1 корень сельдерея, майонез.

Грибы (рецепт 1), отваренные сельдерей, картофель и кальмары нарезать кубиками.

Все смешать, посолить, заправить майонезом.

Гурманский салат

1 пачка черных древесных грибов, 200 г жареного цыпленка (или свинины), 100 г зеленого горошка, 50 г майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка кетчупа, 1 ст. ложка коньяка, 1/2 ст. ложки растертого чеснока, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа, листья салата, перец, соль.

Грибы (рецепт 1) и мелко нарезанное обжаренное с луком мясо смешать с консервированным горошком.

Из сметаны, кетчупа, майонеза, лимонного сока и коньяка приготовить соус. Добавить укроп, чеснок, перец, соль.

Все слегка перемешать, охладить и выложить на листья салата.

Китайский пикантный суп

250 г свинины, 75 г индийского риса, 1,5 л куриного бульона, 4 шт. китайских грибов муэр, 1 консервированный побег бамбука, 1 ч. ложка свеженатертого имбиря, 1 ст. ложка кукурузной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка уксуса, черного перца на кончике ножа, кайенского перца на кончике ножа, 2 ч. ложки кунжутного

масла, 2 шт. весеннего лука.

Свинину 30 мин. варить в умеренно подсоленной воде. Рис варить в 3/8 л подсоленной воды (он должен быть рассыпчатым).

Куриный бульон, сняв с него жир, довести до кипения.

Грибы замочить в горячей воде, потом мелко порезать, как и побег бамбука.

Мясо вынуть из бульона и мелко порезать. В кипящий куриный бульон положить грибы с побегом бамбука, мясо, рис и имбирь. Кукурузную муку развести небольшим количеством холодной воды и заправить тихо кипящий суп. Мешать суп, пока он не станет снова прозрачным. Взболтать яйцо и влить в суп.

Снять кастрюлю с плиты. Приправить суп уксусом, черным и кайенским перцем и добавить растительное масло.

Весенний лучок покрошить и в заключение подмешать в суп.

АССОРТИ

Салат из инокитаке со шпинатом

100 г инокитаке, 500 г шпината, порванного (не порезанного!) на мелкие кусочки, 1 чашка половинок помидоров черри, 1 морковь, нарезанная кружочками, 2 мелко нарезанные луковицы, соль по вкусу.

Для заправки: *2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки белого винного уксуса.*

Аккуратно перемешайте подготовленные ингредиенты в большой миске.

Растворите сахар в смеси уксуса и масла. Залейте заправкой салат и слегка подсолите.

Гриббургер с портобелло

4 шляпки портобелло, 1/4 чашки бальзамического уксуса, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка сушеного базилика, 1 ч. ложка сушеного орегано, 1 ст. ложки измельченного чеснока, 4 кусочка сыра, 4 зерновых булочки, соль, перец по вкусу.

Смешайте уксус, масло, травы, соль и перец. Залейте маринадом грибы и оставьте на 15 мин.

В это время разогрейте духовку до средней температуры. Уложите шляпки на смазанную маслом решетку и поджарьте с обеих сторон, периодически сбрызгивая маринадом. Под конец жарки положите на шляпки сыр, а когда он растопится, выньте грибы из духовки и поместите в предварительно разрезанные булочки.

Суп из грибной капусты

500 г спарассиса курчавого, нарезанного мелкими кусочками, 1/4 чашки измельченного лука, 1/2 чашки муки, 1 чашка сливок, 2 чашки молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок мелко нарезанной петрушки, соль, перец по вкусу.

Растопите 2 ложки масла в сковороде и слегка поджарьте на нем лук.

Подготовленную грибную капусту обваляйте в муке. Через пару минут добавьте в лук оставшееся масло и обвалянные грибы. Когда они станут мягкими, переложите все в кастрюлю и залейте сливками и молоком. Дайте супу потомиться 30 мин., не доводя до кипения. Посолите и поперчите.

Подавайте с петрушкой.

Шампиньоны в желе

375 г шампиньонов, 30 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 5 г сахара, 1 г желатина, перец, соль.

Шампиньоны промыть, готовить до готовности в пароварке (в течение 20 – 25 мин), охладить и нарезать ломтиками.

Из растительного масла, уксуса или лимонного сока, сахара, соли, перца и растворенного желатина приготовить соус. Он должен быть густым.

Грибы смешать с соусом.

Салат грибной с творогом

300 г грибов, 100 г творога, 1 ст. ложка молока, 1 луковица.

К рубленым и отваренным 15 – 20 мин. в пароварке грибам добавить растертый с молоком творог и рубленый лук.

Подавать салат к картофелю «в мундире».

Салат из шампиньонов

400 г шампиньонов, 1 – 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки 2%-ного раствора лимонной кислоты, соль.

У шампиньонов почистить ножки, а со шляпок снять тонкую пленку. Грибы промыть, залить горячей водой, добавив разведенную лимонную кислоту, и готовить до готовности в пароварке (в чаше для риса).

Репчатый лук нарезать полукольцами, отваренные шампиньоны – ломтиками. Заправить растительным маслом, солью и перцем.

Подготовленную массу горкой выложить в салатник. Украсить дольками яиц.

Мексиканский салат с кукурузой

500 г свежей (или замороженной) кукурузы, 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 1 луковица, 200 г маринованных грибов, 3 соленых огурца, лимонный сок, специи.

Кукурузу (кроме консервированной) готовить в пароварке в течение 55 – 60 мин., часто переворачивая.

Мелкими кубиками нарезать репчатый лук, соленые огурцы и перец. Укроп измельчить.

Смешать овощи с кукурузой, добавить нарезанные маринованные грибы (можно шампиньоны). Заправить салат растительным маслом, лимонным соком, солью и белым перцем.

Яйца, фаршированные грибами

6 яиц, 200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка сметаны.

Яйца положить в пароварку и готовить 18 – 20 мин. Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль пополам и вынуть желтки.

Грибы замочить на 2 ч в воде, а затем тоже готовить в пароварке 15 – 18 мин., порубить и обжарить в масле (1 ст. ложка) на сковороде.

Лук нашинковать и поджарить в масле (1 ст. ложка) на сковороде до золотистого цвета.

Смешать грибы, лук и желтки. Наполнить этой массой половинки белков.

Соединить майонез, томатный соус, сметану и перемешать. Залить этим соусом фаршированные яйца.

Помидоры, фаршированные грибами – 1

5 помидоров, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г грибов, 1 ст. ложка томатной пасты, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сухарей, 10 г чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Из помидоров, срезав верхушку, удалить семена и часть

мякоти.

На сковороде спассеровать нарезанный лук, добавить мелко нарезанные грибы, томатную пасту, измельченный чеснок и петрушку. Когда грибы подрумянятся, посыпать их молотыми сухарями, заправить перцем и солью.

Помидоры наполнить полученным фаршем, посыпать сыром, положить в пароварку и держать 5 – 10 мин.

Подавать в горячем виде.

Помидоры, фаршированные грибами – 2

10 помидоров, 500 г грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 4 ст. ложки майонеза, 10 ломтиков огурцов, зелень, перец, соль по вкусу.

Спелые, не очень крупные (лучше одинаковые по размеру) помидоры помыть. Со стороны плодоножки срезать 1/4 – 1/5 часть. Из середины при помощи чайной ложки удалить семена и часть мякоти. Внутри помидоры посолить и поперчить, а затем наполнить фаршем.

Приготовление фарша: мелко нарезать свежие белые грибы, посолить, потушить с луком, сливочным маслом и охладить. Нашинковать сваренные вкрутую яйца, смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, стручками свежего сладкого перца, грибами и майонезом. В фарш можно добавить немного чеснока.

Наполнить помидоры фаршем, накрыть сверху ломтиками свежих огурцов, слегка полить майонезом и посыпать укропом. Подготовленные помидоры уложить на блюдо с бумажной салфеткой и украсить веточками зелени или листиками салата и подать на стол.

Разновидность этого блюда готовится без яиц и с солеными или маринованными грибами. Помидоры средней величины промыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в помидорах углубление и посыпать солью, перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью.

Приготовление фарша: соленые или маринованные грибы мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком, заправить салатной заправкой или сметаной.

Маринованные грибы по-мексикански

24 гриба среднего размера (около 1/2 кг), 1 маринованный острый зеленый перец, 1 луковица среднего

размера, 1/2 стакана рисового уксуса без приправ, 2 ч. ложки сушеного мексиканского орегано, 4 больших зубчика чеснока, соль.

Установить поддон и паровую корзину. Положить в нее грибы ножкой вниз. Сверху разложить лук, нарезанный полукольцами, и чеснок, разрезанный вдоль на 4 части. Варить 8 – 10 мин. Переложить грибы, лук и чеснок в среднюю чашу.

К еще горячим грибам добавить нарезанный полосками перец, уксус, орегано и 1/4 стакана воды. Посолить. Накрыть чашу и охлаждать 6 ч, если необходимо хранить грибы более длительное время, переложить в стеклянную банку с крышкой и охладить.

Подавать вместе с луком, чесноком и небольшим количеством маринада.

Грибы фаршированные

500 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка сухарей, 1 яйцо, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Ножки шампиньонов, отрезав от шляпок, измельчить, посолить и поперчить. Лук мелко нарезать, поджарить на сковороде в масле (25 г), соединить с измельченным яйцом, зеленью и подготовленными грибами. Все тщательно перемешать. Шляпки грибов заполнить приготовленным фаршем, уложить в пароварку и посыпать сыром. На каждую шляпку положить кусочек масла. Готовить шампиньоны в течение 15 – 20 мин.

Мясной суп со шпинатом и грибами

300 г постной свинины, 1,5 л воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 200 г грибов, 1 морковь, 100 г шпината, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль, черный молотый перец.

Мясо нарезать брусочками и обжарить в кастрюле с разогретым жиром. Добавить мелко нарезанные грибы, тертую морковь и слегка все поджарить. Переложить все в поддон для круп, влить кипящую воду, посолить и готовить в пароварке 20 мин. Затем добавить мелко нарезанный шпинат и проварить суп

еще 10 мин.

Подавать, положив в каждую тарелку по 2 кружочка крутого яйца, сметану и зелень.

Грибной суп по-белорусски

500 г вешенок, 2 л воды, 4 – 5 репчатых луковиц, 2 моркови, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки подсолнечного масла, уксус, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, соль.

В пароварке готовить свежие вешенки (в течение 55 мин.), очень хорошо отжать и пропустить через мясорубку. Затем пожарить грибы с измельченным луком и морковью на растительном масле. Полученный фарш положить в грибной отвар, предварительно добавив туда муку.

Готовый суп-пюре заправить уксусом и солью.

Подавать кушанье в порционных мисочках со сметаной, посыпав свежей зеленью.

Суп-пюре из шампиньонов (вариант 1)

25 г сливочного масла, 1 маленькая головка очищенного и нарезанного репчатого лука, 600 мл горячего куриного бульона, 225 г шляпок шампиньонов, измельченные специи, 1 ст. ложка кукурузной муки, 300 мл молока, 60 мл сливок, соль, перец.

Положить масло и нарезанный лук в большой котелок, накрыть его крышкой и готовить в СВЧ-печи (при мощности 100%) 3 мин. или пока лук не станет мягким.

Добавить бульон, грибы и специи, накрыть крышкой и готовить (при той же мощности) 15 – 20 мин. или пока грибы не станут мягкими. Вынуть специи и растереть до получения однородной массы.

Смешать кукурузную муку с небольшим количеством молока, затем влить оставшееся. Вылить смесь в грибы. Накрыть крышкой и готовить (при мощности 100%) 5 мин. или пока смесь не загустеет.

Добавить соль, перец, положить сверху взбитые сливки.

Суп-крем из шампиньонов (вариант 2)

400 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик

чеснока, 500 мл горячего бульона, 250 мл молока, 50 мл сливок, 3 ст. ложки пищевого крахмала, зеленый лук, соль, перец.

Мелко нарезать репчатый лук и чеснок. Отложить 1 – 2 шампиньона (в зависимости от их размера) для украшения, а остальные грибы мелко нарезать.

Измельченные лук, чеснок и шампиньоны положить в закрытую миску и тушить в СВЧ-печи примерно 5 мин. (при мощности 100%).

После этого добавить горячий бульон, вместе с которым растереть грибную смесь до получения пюре, и добавить к нему молоко. Все это варить 4 – 5 мин. (при той же мощности) в закрытой миске.

Пищевой крахмал смешать сначала со сливками, а затем – с супом.

После этого еще раз прокипятить около 5 мин. (при мощности 100%).

Добавить соль и перец, украсить нарезанными кусочками свежих шампиньонов и измельченным зеленым луком.

Паста с грибами и зеленью укропа

2 ст. ложки тертого сыра, 3 ст. ложки пастеризованного творога, 2 белых сухих гриба, 1 ст. ложка рубленого укропа, 3 ст. ложки грибного отвара.

Грибы замочить, готовить в пароварке (в течение 20 – 25 мин.) и мелко нарубить. Смешать творог с тертым сыром, грибным отваром и зеленью укропа. Массу взбить и добавить в нее белые грибы.

Фондю с овощными шашлычками

2 цукини, 16 шампиньонов, 8 помидоров черри, 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, растительное масло для жарки.

***Для кляра:** 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 250 мл воды.*

Нарезать цукини и перец кубиками и нанизать их вместе с грибами на шампуры.

Приготовление кляра: взбить яйца с мукой и водой в пену.

Масло нагреть в фондюшнице до кипения. Шашлычки

обмакивать в кляр и обжаривать в масле до золотистого цвета.

БЛЮДА ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны тушеные – 1

250 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Грибы промыть, разрезать вдоль на половинки, уложить в кастрюлю, добавить масло и накрыть крышкой.

Готовить в микроволновке 5 – 6 мин. (при мощности 100%). Помешать 1 раз и готовить еще 2 – 3 мин. (при мощности уже 70%).

Шампиньоны тушеные – 2

1 кг грибов, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яичных желтка, соль, черный молотый перец.

Свежие грибы обдать кипятком, нарезать брусочками и положить в кастрюлю. Нарезанный полукольцами лук поджарить на сливочном масле, соединить с шампиньонами, добавить несколько ст. ложек воды, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Перед окончанием тушения шампиньоны заправить сметаной, размешанной с сырыми яичными желтками и мелко нарезанной зеленью укропа.

Шампиньоны, тушенные со сливками

1 кг грибов, 1 стакан сливок, 30 г сливочного масла, 1 лимон, соль.

Свежие шампиньоны обдать кипятком, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, посолить, залить сливками и тушить на слабом огне до готовности.

Перед подачей грибы заправить сливочным маслом и лимонным соком.

Фаршированные шампиньоны

16 крупных шампиньонов (около 1 кг), 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок петрушки, 3 помидора, 3 – 4 веточки базилика, 2 ломтика хлеба, 2 – 3 ст. ложки сливок, 120 г сыра гауда.

Грибы обтереть влажной салфеткой. Вращательным движением удалить ножки. Противень или огнеупорную форму смазать растительным маслом. Выложить грибные шляпки. Приправить и сбрызнуть лимонным соком. Помидоры и ножки грибов мелко нарезать. Зелень порубить. Хлеб раскрошить. Сыр натереть или нарезать мелкими кубиками. Нагреть духовку до 200°С. Нарезанные помидоры и грибы смешать с зеленью, хлебом, сыром и сливками. Заправить солью и перцем. Наполнить фаршем грибные шляпки и поставить на 20 мин. в духовку. Подавать с обжаренным белым хлебом.

Запеченные шампиньоны

800 г шампиньонов, 3 ст. ложки пшеничной крупы, 1/2 литра овощного бульона, плавленый сыр, 1 луковица, измельченная зелень, 1 яйцо, соль, перец, 200 г сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 50 мл вина.

Грибы очистить. Отделить ножки и мелко их нарезать. Пшеничную крупу слегка обжарить без масла. Разогреть духовку до 200°С. Из плавленого сыра вырезать кружочки по количеству шляпок шампиньонов. Оставшийся сыр нарезать, смешать с пшеничной крупой, зеленью, яйцом, луком и измельченными ножками грибов. Посолить и поперчить. Положить шляпки шампиньонов на противень, наполнить их сырно-грибной начинкой, сверху прикрыть кружочками сыра. Смешать сметану с горчицей и вином, посолить и поперчить. Залить соусом шампиньоны. Запекать в духовке около 15 мин.

Грибы запеченные

600 г шляпок крупных грибов (лучше белых или шампиньонов), 100 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.

Вытереть грязь со шляпок грибов мокрым полотенцем, посыпать их солью, разложить на противне, в котором растоплены 2 ст. ложки сливочного масла. При размещении грибов на противне шляпки укладывать так, чтобы они лежали нижней частью кверху. В каждую шляпку положить кусочек сливочного масла. Противень поставить в нагретую духовку на 10 мин. Если грибы начинают подсыхать, положить в шляпки еще сливочного масла и так поступать до тех пор, пока грибы не будут готовы. Посолить по вкусу. Подавать отдельно или с обжаренным свиным салом к бифштексу или жареной свинине.

Деликатесные шампиньоны

400 г мелких шампиньонов, 100 г оливок без косточек, 1 луковица, 1 морковь, 100 г ликера черри, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 50 г шпика, соль, перец.

Шпик нарезать соломкой, нашинковать лук и морковь.

Все смешать, добавить масло и тушить в посуде с закрытой крышкой 3 мин. на большом огне. Очистить и промыть в проточной воде шампиньоны. Нарезать пластинками оливки. Смешать все компоненты, посолить, поперчить, закрыть крышкой и тушить на среднем огне 7 – 9 мин. (через 3 – 4 мин. перемешать). Вынуть из печи, влить черри и выдержать под закрытой крышкой 10 – 15 мин.

Фаршированные шампиньоны

На 6 – 8 порций: *24 больших шампиньона с крепкими шляпками, имеющими форму чашечек, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла, 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 2 ч. ложки томатной пасты, 3 ложки сухого белого вина, 1 растолченный зубчик чеснока, 1 ч. ложка соли, 1/3 ч. ложки свежемолотого черного перца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.*

Первый способ

Отделить у шампиньонов шляпки от ножек. Шляпки протереть мокрым полотенцем, но не мыть. Слегка посолить. Ножки мелко порезать. На сковороде разогреть 1 ст. ложку оливкового масла и сливочное масло, положить туда мелко нарезанные ножки и обжаривать 5 мин. Добавить лук, томатную пасту, вино, чеснок, соль и перец и держать на сильном огне еще 3 мин. Попробовать на вкус и положить панировочные сухари и петрушку. Нафаршировать шляпки шампиньонов полученной смесью и уложить их нижней частью кверху на смазанный маслом противень. Его поставить в предварительно сильно нагретую (до 220°С) духовку на 10 мин., часто поливая их оставшимся оливковым маслом. Подавать в качестве закуски или как второе блюдо.

Второй способ

Шляпки шампиньонов перед приготовлением фарша осторожно опустить в горячее, но не кипящее масло и варить 10 мин. Осторожно вынуть и остудить. Фарш приготовить, как указано выше, но не добавлять в него сухарей. Нафаршировать шляпки фаршем. Сухари смешать с растопленным маслом и выложить на нафаршированные шляпки. Посыпать зеленью петрушки. Если масло не было перегрето, когда в нем отваривались шляпки, шампиньоны будут очень вкусными. Подавать их нужно холодными на следующий день.

Грибы с вином в сметане

На 4 – 6 порций: *4 ст. ложки сливочного масла, 1 кг мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов), 4 ст. ложки полусухого белого вина, 1 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 2 стакана сметаны, 1 стакан натертого швейцарского сыра.*

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5 мин. грибы. Добавить полусухое вино и держать на сильном огне еще 2 мин. Убавить огонь, положить соль, черный и красный перец, размешать и добавить сметану и сыр.

Держать на слабом огне, часто размешивая, до тех пор пока не загустеет. Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Яичница с шампиньонами

4 – 5 шт. шампиньонов, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла.

Крупно нарезанные шампиньоны обжарить в растительном масле в течение 2 – 3 мин. и залить яйцами, посолить по вкусу.

Салат из свежих шампиньонов

6 шт. свежих шампиньонов, 2 вареных яйца, 2 – 3 дольки чеснока, свежий или соленый огурец (если есть).

Все продукты мелко покрошить, добавить зеленый лук (можно заменить репчатым), поперчить, посолить по вкусу, перед подачей на стол заправить майонезом.

Жареные шампиньоны

500 г свежих шампиньонов, 2 – 3 шт. репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Крупно нарезанные шампиньоны обжарить в масле до испарения сока, добавить отдельно обжаренный лук и потушить 3 – 5 мин.

Можно использовать в качестве гарнира к любому мясному, рыбному или овощному блюду, как начинку для бутербродов, пиццы, пирогов или как холодную закуску.

Закуска из шампиньонов и фасоли в сладком горчичном соусе

350 г свежих шампиньонов, нарезанных на тонкие пластинки, 1 банка (450 г) консервированной фасоли, промытой и подсушенной, мелко нарезанная зелень петрушки или сельдерея, 2 стручка сладкого красного перца, тонко нарезанного, мелко нарезанный зеленый лук-порей, 200 г сладкого горчичного соуса для салата.

В большой чашке смешать все компоненты. Подавать как закуску или основное блюдо с кусочками отварного цыпленка, холодной грудинкой или сыром.

Можно подавать также с отваренными макаронными изделиями, выложив закуску на отварные макароны сверху.

Омлет из шампиньонов

300 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 50 г растительного масла, 4 яйца, 100 г ветчины или копченого окорока, 4 ст. ложки муки, немного воды, соль, перец, зелень по вкусу.

Шампиньоны нарезать на плоские дольки (по желанию можно нарезать грибы очень мелко) и потушить в сливочном масле в течение 5 – 10 мин. с зеленью и специями.

Отдельно взбить белки, из желтков, муки и воды приготовить негустое тесто (как сметана). Взбитые белки, тесто и грибы перемешать и запечь в масле на сковороде омлет.

Мелко нарезать ветчину или окорок, посыпать омлет, украсить зеленью.

Гамбургер с шампиньонами

250 г мясного фарша, 1 луковица, мелко нарезанная, 1 ст. ложка томатного соуса, 2 ч. ложки нарубленной петрушки, 1 щепотка приправ, 2 ст. ложки растительного масла, дольки помидоров, 60 г сливочного масла или маргарина, 250 г свежих шампиньонов нарезанных, 4 круглые булочки для гамбургеров, разрезанных пополам и поджаренных, листья салата, зелень, тертый сыр.

Смешать фарш, лук, томатный соус, петрушку и приправы. Сделать 4 одинаковые котлеты и обжарить их с двух сторон на разогретом масле.

Отдельно на сковороде растопить сливочное масло и обжарить шампиньоны в течение 2 – 3 мин.

Уложить слоями на булочку мясные котлеты, листья салата, шампиньоны, помидоры, сыр.

Поставить на 1 – 2 мин. в микроволновую печь или на 5 – 7 мин. в горячую духовку.

Тартинки с шампиньонами и перцем

1/4 чашки растительного масла, 2 дольки чеснока, мелко накрошенных, 1 луковица нашинкованная, 125 г свежих шампиньонов, 2 красных сладких перца, очищенных и нарезанных, 1/4 чашки рубленой петрушки, 1 ч. ложка рубленого базилика, соль, перец по вкусу, 1 батон белого хлеба, нарезанный на 12 кусков, 100 г тертого твердого сыра.

Разогреть масло в сковороде. Припустить чеснок и лук, пока лук не станет мягким.

Добавить грибы и перец. Постоянно помешивая, обжаривать 5 мин. или пока грибы не станут мягкими. Смешать с приправами.

Обжарить ломтики батона с одной стороны до золотистого цвета.

Уложить грибную смесь на необжаренную сторону ломтика и поставить тартинки на противне в горячую духовку (200°С) и нагревать в течение 5 – 10 мин.

Бутерброды с шампиньонами и баклажанами

1 баклажан, нарезанный на ломтики, 1 ст. ложка томатной пасты, соль, перец по вкусу, 1/4 чашки оливкового масла, 2 помидора, очищенных и нарезанных, 2 дольки чеснока тертые, 250 г свежих шампиньонов, нашинкованных.

Для чесночных тостов: *1 французская булка (батон), нарезанная на 24 ломтика, 2 дольки чеснока, мелко порубленные, 125 г брынзы (или мягкого сыра), нарезанной тонкими пластинками.*

Выложить кусочки баклажана на блюдо, посыпать солью. Оставить на 20 мин. Затем хорошо промыть и обсушить. Нарезать на кубики.

Разогреть масло в большой сковороде. Добавить помидоры, давленый чеснок и баклажан. Жарить 5 мин., помешивая, пока баклажан не станет мягким. Смешать с шампиньонами, томатной пастой, солью и перцем. Готовить, пока смесь не станет мягкой и густой.

Приготовление чесночных тостов: обмакнуть обе стороны ломтиков хлеба в смесь раздавленного чеснока и масла. Уложить на противень, выпекать в горячей духовке (180˚С) 10 – 15 мин. После того как поджарится одна сторона, перевернуть на другую. Положить на готовые тосты сыр и грибную смесь. Поставить в духовку на 2 – 3 мин.

Бутерброды с шампиньонами и луком

400 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г зеленого лука, соль, черный перец по вкусу, 4 грубозернистых хлебца.

Шампиньоны промыть холодной водой, слегка отварить, отцедить и тушить в собственном соку, пока жидкость не испарится. Затем тонко нашинковать и смешать с мелко нарезанным луком, слегка прожаренным до золотистого цвета в растительном масле.

Смесь заправить лимонным соком, приправами, сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Икру намазать на хлебцы и украсить перышками зеленого лука.

Шампиньоны с овощами

800 г шампиньонов, 2 стручка сладкого красного перца, 2 маленьких цукини, 1 средняя луковица, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 мл бульона (из кубиков или концентратов), 2 ст. ложки соевого соуса, 1 щепотка сахара, соль, перец по вкусу.

Грибы нарезать пластинками. Разогреть половину масла в большой сковороде.

Половину грибов поджарить на сковороде 3 – 5 мин., затем отставить. Точно так же поджарить вторую половину грибов в соответствующем количестве масла. (Это делается для того, чтобы быстрее испарялся образовавшийся сок.) Все грибы отставить в сковороде в сторону.

Стручки красного перца разрезать пополам, вынуть сердцевину с зернами, промыть и нарезать полосками.

Цукини вымыть, срезать концы и нарезать колечками.

Луковицу очистить и мелко нарезать.

Сливочное масло растопить в кастрюле и тушить в нем лук до прозрачности. Затем добавить овощной бульон и красный стручковый перец и все тушить 4 – 5 мин.

Добавить цукини и проварить еще 2 – 3 мин. Полученный отвар смешать с грибами и добавить по вкусу соус, сахар, соль и перец.

Если вы хотите, чтобы в блюде было больше соуса, например для гарнира из риса или лапши, к грибам следует добавить 200 г сливок, вскипятить и смешать с остальными компонентами.

Шампиньоны в сметанном соусе

500 г свежих мелких или средних шампиньонов, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 стакан сметаны, 1 стакан воды, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла.

В кипящей соленой воде отварить целыми шампиньоны (варить не более 5 мин.).

Нашинкованный лук и муку пассеровать в масле до желтоватого оттенка. Добавить сметану, хорошо перемешать и при постоянном помешивании постепенно влить грибной бульон. Смесь довести до кипения, посолить, поперчить по вкусу, добавить тертый чеснок. В готовый соус опустить шампиньоны.

Подавать к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Яйца, фаршированные шампиньонами

5 яиц, 5 некрупных помидоров, 300 г шампиньонов, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, майонез, зелень, перец, соль по вкусу.

Яйца отварить, очистить, разрезать на половинки, вынуть желтки. Подготовить грибной фарш, как в предыдущих рецептах, только шампиньоны накрошить мельче.

Размятые желтки смешать с грибным фаршем. Наполнить белки фаршем, сверху на каждое яйцо положить половинку помидора.

Украшение. Зубочисткой или спичкой поставить на шляпки из помидоров майонезные точки, как у мухомора. Установить «мухоморы» на блюдо с зеленью.

Фаршем из шампиньонов с сыром или без него можно фаршировать помидоры, перец и готовить голубцы по обычным рецептам.

Грибной фарш можно использовать в выпечке: в пирогах и в пирожках, в беляшах и чебуреках.

Шампиньоны, тушенные с орехами

500 г свежих шампиньонов, 50 г растительного масла, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1 – 2 дольки чеснока, 1/4 стакана винного уксуса, соль, зелень по вкусу.

Шампиньоны нарезать ломтиками, положить в сотейник, добавить растительное масло, соль и тушить до готовности (испарения жидкости).

Грецкие орехи очистить, растолочь с солью, чесноком, зеленью кориандра (кинзы), развести винным уксусом и за 5 мин. до окончания тушения прибавить к грибам.

Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

Шампиньоны фаршированные

8 – 10 шт. крупных шампиньонов, 2 вареных яйца, 200 г сыра, лук, чеснок, соль, перец по вкусу, майонез, растительное масло.

У шампиньонов удалить ножки. Шляпки отварить в соленой кипящей воде (5 мин.), выложить шумовкой на блюдо. Ножки мелко порубить и обжарить с луком в масле.

Добавить тертые яйца, соль, перец, чеснок. Полученной массой зафаршировать шляпки, каждую сверху полить майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить в горячую духовку на 10 – 15 мин. или на 5 – 7 мин. в микроволновую печь.

Перед подачей на стол украсить зеленью, можно на каждую шляпку капнуть несколько капель острого кетчупа или соуса чили.

Фаршировать шампиньоны можно разными начинками, используя отварное или жареное мясо, рыбу или птицу, различные овощи.

Очень крупные, раскрытые шляпки шампиньонов, предварительно отваренные, послужат прекрасной основой для пиццы.

Вареники с шампиньонами

Для грибного фарша: *1 кг шампиньонов, 0,5 кг репчатого лука, 200 – 300 г тертого сыра, соль, перец, чеснок по вкусу.*

Для соуса: *1 стакан сметаны, 4 больших луковицы, 1 – 2 тертых моркови, 2 ст. ложки муки, 1,5 ст. воды, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.*

Подготовить тесто, как для пельменей, только на теплом молоке. Оставить на 10 мин. Подготовить фарш. Шампиньоны мелко нашинковать и тушить без масла до испарения сока. Отдельно обжарить лук на растительном масле, смешать с грибами, добавить соль, перец по вкусу, потушить 5 – 10 мин. В остывший готовый фарш добавить сыр и чеснок, хорошо размешать.

Слепить вареники, отварить в кипящей подсоленной воде.

Приготовление соуса: лук, нарезанный полукольцами, обжарить на смеси сливочного и растительного масла, добавить тертую морковь, пассеровать 5 – 7 мин. Всыпать муку, хорошо перемешать. При перемешивании влить сметану, затем постепенно – горячую воду, посолить, довести до кипения.

Тертый чеснок добавить в соус перед подачей на стол.

Вареники залить готовым соусом или подать отдельно.

Шампиньоны по-провансальски

1 кг свежих шампиньонов, 50 г сливочного или 100 г оливкового масла, 100 г репчатого лука, 100 г томатного сока, соль, зелень по вкусу.

Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить на сливочном или оливковом масле, добавить к нему ломтики шампиньонов, посолить и тушить 5 – 10 мин. Влить томатный сок и тушить еще 10 мин.

Готовые грибы посыпать рубленой зеленью петрушки.

Шампиньоны, запеченные с сыром

1 кг шампиньонов, 6 луковиц, 300 г сыра, 1 яйцо, 1 банка майонеза, 5 – 6 зубчиков чеснока, 1/2 стакана растительного масла.

Обжарить шампиньоны и лук, остудить, смешать с сырым яйцом. Выложить в форму.

Сыр натереть на крупной терке, высыпать на шампиньоны. Накрошить чеснок и смешать с майонезом, полученной массой залить сыр. Поставить форму в духовку и выпекать до образования золотистой корочки.

Вермишель с шампиньонами и маслом

90 г сливочного масла или маргарина, 250 г нарезанных свежих шампиньонов, 50 г тертого сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, перец по вкусу, 250 г вермишели по выбору.

Растопить масло в сковороде. Обжарить грибы в течение 2 – 3 мин. Смешать с зеленью и сыром. Отварить в кипящей воде вермишель, отбросить на дуршлаг.

Смешать вермишель с грибной смесью и подавать к столу с хрустящими хлебцами.

Плов с шампиньонами и ветчиной

800 г шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 средние луковицы, 1 морковь, 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 250 г риса (лучше длиннозерного), 200 г вареной ветчины, зелень петрушки, соль, молотый белый перец по вкусу.

Грибы вымыть и в зависимости от размера разрезать на половинки или четвертинки.

Растопив в сковороде 40 г сливочного масла, поджаривать грибы в течение 5 – 10 мин., затем отставить сковороду в сторону.

1 луковицу очистить и мелко порубить. Разогреть в казане подсолнечное масло и обжарить на нем лук. Добавить нашинкованную тонкой соломкой морковь, обжарить. Добавить рис и, помешивая, готовить его до прозрачности. Влить 0,5 л кипящей воды и кипятить в открытой кастрюле на сильном огне 8 – 10 мин., пока на поверхности не появятся маленькие дырочки. Тогда накрыть кастрюлю крышкой и готовить на слабом огне еще 10 – 12 мин., пока рис не увеличится в объеме.

Вторую луковицу нарезать тонкими колечками. Ветчину нарезать мелкими кубиками.

Растопить остатки сливочного масла в кастрюле, высыпать лук и тушить 2 – 3 мин., добавить кубики ветчины и слегка потушить вместе с луком; лук должен оставаться жестким.

Рис смешать с грибами и смесью из лука и ветчины, приправить солью и перцем и потушить 3 – 5 мин. на очень слабом огне.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Голубцы с шампиньонами

500 г свежих шампиньонов, 1 кг капустных листьев, 150 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 150 г риса, соль, перец, специи по вкусу.

Капустные листья обварить кипятком, вырезать черенок.

Приготовление грибного фарша: на масле обжарить лук до золотистого цвета, добавить мелко порезанные грибы. Как только закипит появившаяся жидкость, положить хорошо промытый рис. Посолить, поперчить по вкусу. Варить на слабом огне до тех пор, пока рис не впитает в себя всю жидкость. Снять готовый фарш с огня, перемешать.

На каждый капустный лист выложить грибной фарш, свернуть конвертиком.

Уложить готовые голубцы в кастрюлю, залить бульоном или грибным отваром и тушить на слабом огне до готовности.

Вместо грибного отвара голубцы можно залить сметаной или томатным соусом.

Салат «Отдых Сюцая»

100 г свежих шампиньонов, 100 г консервированных белых грибов, 1 брикетик сушеных китайских грибов, 70 г маринованных ростков горчицы, 4 колечка консервированного ананаса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка поджаренных семян кунжута.

Для украшения: *зелень петрушки.*

Сушеные грибы залить 200 мл горячей воды и оставить на 15 – 20 мин. для набухания.

Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками. Обжарить шампиньоны в растительном масле.

Измельчить 3 кружка ананаса.

Слить воду с разбухших китайских грибов, нарезать их мелкими кусочками и добавить к жарящимся шампиньонам. Грибы жарить на сильном огне 5 мин.

В глубокой миске соединить жареные и консервированные грибы, ростки горчицы и кусочки ананаса. Посыпать все компоненты салата семенами кунжута, тщательно перемешать и оставить настаиваться на 20 мин.

Перед подачей к столу украсить салат тонкими ломтиками ананаса, нарезанными из оставшегося кружка, кусочками консервированных грибов и зеленью петрушки.

Медовые шампиньоны

300 г шампиньонов, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Вытереть грибы влажной бумажной салфеткой и отрезать ножки.

Разогреть масло в воке, добавить грибы и обжаривать 1 мин. на среднем огне. Добавить мед и соевый соус и перемешать с грибами, убавить огонь и накрыть крышкой. Снять крышку и готовить до тех пор, пока сироп не сгустится, мешать до тех пор, пока грибы не окажутся в глазури. Выключить огонь под сковородкой, побрызгать кунжутным маслом и перемешать.

Подавать как горячие, так и холодные как дополнение к блюдам китайского стиля.

Салат «Питательный»

300 г шампиньонов, 4 клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 30 мл растительного масла, 200 г квашеной капусты, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, разведенного водой.

1. Тщательно промытые шампиньоны мелко нарежьте и отварите в слегка подсоленной воде. Картофель очистите от кожуры, отварите в подсоленной воде и нарежьте небольшими кусочками.

2. Соедините картофель с грибами, добавьте капусту, мелко нарезанный репчатый лук, масло, сахар, уксус.

Грибной салат с фасолью

300 г грибов (желательно шампиньонов), 300 г консервированной фасоли, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. ложки майонеза, 30 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

1. Мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле лук. Соедините его с натертой на терке и обжаренной отдельно от лука морковью.
2. Грибы тщательно промойте и отварите в слегка подсоленной воде.
3. Соедините лук, морковь, грибы, фасоль и тщательно перемешайте.
4. Добавьте измельченный зубчик чеснока, соль и заправьте майонезом.

Салат «Вдохновение»

300 г консервированных шампиньонов, 5 ст. ложек майонеза, зелень, 5 яиц, 30 г сливочного масла, соль.

1. Выложите измельченные консервированные грибы в сковороду, поместите на слабый огонь и выпаривайте в течение 20 мин., не забывая периодически помешивать.

2. Каждое яйцо отдельно обжарьте на сливочном масле так, чтобы оно не растеклось.

3. Каждый получившийся «омлетик» нарежьте тонкой соломкой, соедините с грибами, майонезом и мелко нарезанной зеленью.

Салат-гриль

8 маслин, 300 г свежих шампиньонов, 4 болгарских перца, 1 небольшой кабачок, 5 помидоров, 20 г каперсов, 3 ст. ложки кетчупа, 2 маринованных огурца, 10 г мяты перечной, 3 ст. ложки уксуса, разведенного водой, 100 г оливкового масла, зелень.

1. Грибы отварите в подсоленной воде.
2. Перец и кабачок без кожуры мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве оливкового масла.
3. Огурец, помидоры, мяту мелко нарежьте и соедините с каперсами, измельченными грибами, перцем, кабачком, маслинами.
4. Все тщательно перемешайте, добавьте оставшееся оливковое масло, уксус, кетчуп.
5. Сверху украсьте мелко нарезанной зеленью.

ПИРОГИ, ПЕЛЬМЕНИ, БЛИНЫ, ПИЦЦЫ С ГРИБАМИ

Пирог с грибами и сыром

100 г сухих белых грибов, 1 кг готового слоеного теста, 100 мл кипятка, 2 ст. ложки оливкового масла, 200 г баклажан, нарезанных кубиками, 225 г любых свежих грибов, 1 толченая долька чеснока, 1 ч. ложка мелко нарезанной травы тимьяна, 2 ст. ложки томатной пасты, соль, перец, 50 г козьего сыра, нарезанного кубиками, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока.

Раскатать тесто на два прямоугольника размером 20х30 см. Из каждого вырезать по 6 квадратов со стороной 10 см, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин. Белые грибы залить кипятком и настаивать 20 мин., затем измельчить. Настой сохранить. В большой сковороде нагреть 1 ст. ложку масла и обжарить баклажаны в течение 3 – 4 мин. Добавить сухие грибы, свежие грибы, чеснок, тимьян и жарить при помешивании еще 3 мин. Влить настой от белых грибов и кипятить на сильном огне 3 мин. Добавить томатную пасту, приправы, посолить, поперчить и охладить.

Разогреть духовку до 220°С. На каждый из 6 квадратиков теста положить грибную начинку и разровнять, оставляя незаполненными края. Сверху посыпать козьим сыром. Слегка увлажнить края теста и накрыть другим квадратиком. Защипнуть края, наколоть вилкой и смазать пирожки яично-молочной смесью. Положить на противень и выпекать в духовке 15 – 18 мин. до золотистого цвета.

Пельмени с грибным фаршем

2 стакана муки, 1 яйцо, соль, вода.

Для фарша: *200 г сушеных грибов, 3 луковицы, 1/2 ст. ложки масла, соль, перец, вода.*

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и раскатать. Промытые грибы отварить в подсоленной воде и мелко порубить. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, добавить грибы, перец и еще немного поджарить.

Приготовленный таким образом фарш разложить на раскатанное тесто; вырезать формочкой пельмени, края хорошо защипать или завернуть. Сварить в подсоленной воде. Выбрав шумовкой пельмени, сразу залить их растопленным маслом и подать к столу.

Пельмени с фаршем из грибов и ветчины

Для фарша: *200 г сушеных грибов, 100 г копченой ветчины, 2 луковицы, перец, соль, 1/2 ст. ложки масла.*

Приготовить тесто так же, как для прочих пельменей. Промытые грибы отварить в подсоленной воде, выбрать из воды и порубить. Нарезанный лук обжарить на масле, добавить грибы, мелко нарезанную ветчину, перец, соль и еще немного поджарить. Затем сделать пельмени, сварить их и подать с маслом.

Тесто для пирогов с грибами

Песочное тесто: *160 г муки, 100 г маргарина (или сливочного масла), соль.*

Песочное тесто со сметаной: *160 г муки, 50 г маргарина, 50 г сметаны, соль.*

Песочное тесто с творогом: *160 г муки, 120 г маргарина, 120 г творога, 1 яичный желток, соль.*

Песочное тесто с картофелем: *160 г муки, 120 г маргарина, 120 г картофеля, яичный желток, соль.*

Песочное тесто с сыром: *160 г муки, 100 – 120 г маргарина, 100 – 120 г тертого сыра, 1 яичный желток.*

Песочное тесто на дрожжах: *160 г муки, 75 – 80 г маргарина, 25 г дрожжей, 2 – 3 ст. ложки воды.*

Слоеное тесто быстрого приготовления: *160 г муки, 75 – 100 г маргарина, 1/2 яйца, 1 – 2 ст. ложки воды (или молока), 1 ч. ложка уксуса.*

Тесто во всех вышеприведенных рецептах приготовляют одинаково: муку холмиком насыпают в миску (или на пирожковую доску). Сверху равномерно распределяют жир, в сделанное в муке углубление наливают жидкость.

Вначале продукты рубят тупой стороной ножа; когда жировые кусочки уже достаточно раскрошены, тесто, сдавливая руками, скатывают в компактный гладкий шар.

Перед тем как раскатать, тесто выдерживают в холодном месте не менее 30 мин. (кроме дрожжевого). Песочное тесто можно приготовить и со взбитым жиром, добавляя муку и другие продукты после полного размягчения жира.

Пироги с грибами можно выпекать и из других видов теста: дрожжевого, слоеного, заварного или лапшевого.

Начинки, как правило, должно быть столько же, сколько теста.

Из 160 г муки получается 10 – 16 маленьких пирожков.

Начинка из свежих грибов

600 г свежих, не требующих предварительной тепловой обработки грибов, 50 г жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 120 г сметаны, соль.

Грибы почистить, вымыть и мелко нашинковать. Жир разогреть, потушить в нем грибы и лук до тех пор, пока жидкость не выпарится.

К загустевшей грибной массе добавить муку и сметану, довести все до кипения и посолить.

Начинка из соленых грибов

400 г соленых грибов, 50 г жира (или копченого шпика), 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 – 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки риса или 3/4 стакана рассыпчатой рисовой каши, соль, зелень петрушки, перец (или мускат).

Грибы вымыть (очень соленые вымочить в холодной воде). Шпик нарезать кубиками и жарить в нем нашинкованные грибы и лук.

Муку смешать с грибами, затем добавить сметану и все вместе довести до кипения. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с грибами и посолить.

Начинка из сушеных грибов

200 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1 сваренное вкрутую яйцо, вода, грибной отвар, соль.

Грибы вымыть, вымочить, отварить до мягкости и нашинковать. Масло разогреть, грибы и шинкованный лук потушить в нем до мягкости. Посыпать продукты мукой и обжарить в течение нескольких минут.

Затем добавить грибной отвар, соль и измельченное яйцо.

Грибная начинка с помидорами

500 г свежих (или 300 г соленых) грибов, 2 – 3 ст. ложки томата-пюре, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. ложки маргарина (или жира), 2 яичных желтка, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотые сухари, соль.

Грибы почистить и вымыть (очень соленые вымочить) в холодной воде. Петрушку и морковь натереть (или нашинковать на крупной терке). Шинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы, томат-пюре и коренья тушить в жиру, пока не выпарится излишняя жидкость. Охладить, добавить сырые желтки, соль и такое количество молотых сухарей, чтобы начинка была достаточно густой.

Грибная начинка с ветчиной и сыром

400 г свежих (или 20 г тушенных в собственном соку) грибов, 75 г постной ветчины горячего копчения, 75 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 – 4 ст. ложки сметаны, соль, молотые сухари.

Грибы почистить, вымыть и тушить в собственном соку. Нашинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы смешать с нарубленной ветчиной, яйцом, солью, тертым сыром и сметаной. (Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавить немного молотых сухарей.)

Если начинка предназначена для овощей, которые потом запекают, то яйцо и начинку кладут в сыром виде.

Начинка из грибов и капусты

400 г свежих (или 200 г соленых) грибов, 1 луковица, 400 г капусты, 2 – 3 ст. ложки маргарина (или жира), соль, мускатный орех, тмин, яйцо.

Грибы, лук и капусту нарезать соломкой (или нашинковать). Лук поджарить в жиру до прозрачности, затем положить грибы и капусту и тушить ее до мягкости.

Излишней жидкости дать выпариться. Начинку заправить солью и специями. При желании добавить мелко нарубленное вареное яйцо.

Кулебяка с грибами

500 г муки, 50 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г сливочного (или соевого) масла, 250 мл молока, соль, 1 кг белых грибов, 3 луковицы, 1 ст. ложка жира, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, перец.

Подготовленные и промытые грибы измельчить ножом. Порубленный лук поджарить на жиру. В лук добавить грибы, посолить, размешать и тушить на слабом огне до готовности.

После этого грибы посолить, посыпать перцем, перемешать с панировочными сухарями, охладить и добавить нарезанное кубиками яйцо.

Муку просеять, дрожжи растереть с сахаром и распустить в части молока. Оставшееся молоко прокипятить, залить им полстакана муки, хорошо перемешать и охладить. После этого добавить дрожжи, желток, масло и соль.

Тесту дать выбродиться, раскатать его, положить начинку и свернуть рулетом в масляный пергамент. Рулет уложить на противень и оставить доходить. Выпекать в духовке.

Подавать в горячем виде с маслом и помидорами.

Кулебяка новгородская со свежими грибами

Для начинки: *2 кг свежих белых грибов, 100 г сливочного масла, 2 – 3 ст. ложки сметаны, соль, перец черный молотый по вкусу.*

Тесто для блинчиков для переслаивания начинки: *2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 120 мл молока (или воды), 1 ст. ложка растительного масла, 1 яичный желток для смазывания, соль и сахар на кончике ножа.*

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8 см. На середину положить начинку из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д. Верхний слой – грибная начинка.

Противоположные концы теста соединить – защипать. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет тоже смазать желтком.

Приготовление блинчиков для переслаивания грибной начинки: яйцо взбить в пену. Добавить молоко, соль и сахар. Всыпать муку, влить растительное масло и замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Приготовление начинки: грибы перебрать, промыть и обжарить на сливочном масле, с добавлением сметаны, до тех пор пока соус не выпарится. Посолить и поперчить.

В начинку можно добавить 1 – 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа (или зелени петрушки).

Кулебяку со свежими грибами хорошо подавать к водке.

К кулебяке предложить сметану.

Пирог с шампиньонами и ветчиной

Для теста: *200 г муки, 130 г масла, 1 щепотка соли, 1 яичный желток.*

Для начинки: *750 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г ветчины, 1 пучок зеленого лука, 150 г сметаны (или майонеза), 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки, соль, молотый белый перец.*

Из указанных ингредиентов замесить тесто и поставить его в холодильник на 30 мин.

Нарезать шампиньоны толстыми ломтиками. 2 ст. ложки сливочного масла растопить в большой сковороде и жарить на нем грибы до тех пор, пока вся жидкость из них не выпарится.

Измельчить ветчину кубиками. Вымыть и мелко нарезать зеленый лук.

В кастрюле разогреть ветчину с оставшимся маслом. Добавить лук, тушить 3 – 4 мин.

Форму смазать маслом и две трети теста выложить на дно формы. Оставшееся тесто раскатать в тонкий жгут и пустить по краю формы.

Проколоть тесто вилкой в нескольких местах и поставить выпекаться в духовке на 20 – 25 мин. (при температуре 160 – 180°С).

Охлажденные грибы и ветчину с луком смешать со сметаной, приправить солью и перцем. Полуготовое тесто вынуть из духовки и разложить на нем грибную массу. Выпекать пирог до готовности 15 – 20 мин. при такой же температуре.

Посыпать зеленью петрушки и подавать к столу.

Если за 3 – 5 мин. до готовности пирог посыпать тертым сыром из твердых сортов, пирог приобретет более острый вкус.

Пирог из свежих сыроежек

500 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, соль, перец, зелень.

***Для теста:** 300 г муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки маргарина, 15 г дрожжей, 50 мл воды, соль.*

Из указанных ингредиентов приготовить опарное тесто.

Грибы промыть, отварить и пропустить через мясорубку. Обжарить со сливочным маслом. Добавить соус, соль, перец и зелень.

Приготовленные грибы положить на одну половину раскатанного опарного теста, закрыть второй, защипнуть края и испечь пирог.

Приготовление соуса: в жареный лук добавить муку и держать на огне до легкого побурения.

Пироги с рыжиками, тушенными в сметане

1 кг дрожжевого теста, 500 г свежих рыжиков, 200 г сметаны, соль по вкусу.

На половину раскатанного дрожжевого теста уложить рыжики, тушенные в сметане. Закрыть грибы второй половиной и выпекать.

Такие пироги подавать в особо торжественных случаях.

Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом

1 кг дрожжевого теста, 2 стакана рубленых лисичек, 2 стакана рубленого зеленого лука, 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

На половину раскатанного дрожжевого теста положить фарш. Закрыть его второй половиной и выпекать.

Приготовление фарша: смешать рубленый зеленый лук, измельченные вареные яйца и мелко нарезанные соленые лисички. Заправить растительным маслом, солью, перцем.

Пирог с солеными грибами и квашеной капустой

1 кг дрожжевого теста, 200 г соленых грибов, 200 г капусты, 30 г топленого масла, 1 луковица, соль, перец.

Квашеную капусту отжать и потушить в закрытой кастрюле. Добавить нарезанные соленые грибы, жареный лук, масло и остудить.

Приготовленный фарш положить на одну половину раскатанного дрожжевого теста, закрыть второй, защипнуть края и испечь пирог.

Рыбник с грибами

7 – 10 сухих грибов, 1,5 кг филе хека, 2 – 3 луковицы, 1 морковь, 200 – 300 г черствого пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 3 сваренных вкрутую яйца, соль, перец по вкусу.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг и остудить. Затем нарезать соломкой и слегка обжарить на сливочном масле. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить и соединить с грибами. В остывшую массу добавить 2 рубленых яйца.

Филе хека дважды пропустить через мясорубку, соединить с размоченной в грибном отваре булкой, рубленым яйцом, солью и перцем. Все перемешать.

На смазанный маргарином или маслом противень выложить половину рыбной массы, на нее положить грибную начинку и покрыть оставшейся.

Запечь в разогретой духовке. Готовое блюдо подать с грибным соусом.

Это блюдо обычно готовят в праздничные дни, когда в доме будут гости. По желанию рыбу можно заменить мясом, картофелем или другими овощами. Количество слоев также может быть разным, но грибы всегда внутри.

Пирожки картофельные с грибами

500 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 30 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 1 яйцо.

Картофель очистить и сварить до готовности, слить воду и обсушить его. Затем размять и добавить яйцо с фаршем из сваренных и измельченных сушеных белых грибов с поджаренным луком.

Разделать пирожки, уложить их на лист, смазанный маслом, смазать яйцами и запечь в жарочном шкафу.

Пирожки с грибами

Для теста: *320 г муки, 100 г сливочного масла (или маргарина), 3/4 ч. ложки пищевой соды, 1/2 ч. ложки соли, 2 – 3 ст. ложки сметаны (или простокваши), 1 яйцо для смазывания.*

Для начинки: *200 – 250 г отваренных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец, укроп или зелень петрушки, молотые сухари.*

Муку смешать с пищевой содой и солью. Затем, постепенно добавляя масло и сметану, порубить тесто, вымесить и на 30 мин. поставить на холод.

Грибы нашинковать или пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный в масле шинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. (Если начинка получилась слишком жидкой, всыпать немного молотых сухарей.)

Тесто раскатать слоем толщиной 0,6 см и вырезать лепешки. Положить на каждую начинку и сформовать маленькие пирожки. Для того чтобы края теста не расклеивались, их смазывают яйцом, после чего плотно защипывают.

Перед тем как поставить пирожки в духовой шкаф, смазать их яйцом. Выпекать на сильном жару, пока они не подрумянятся.

Пирожки можно печь также из дрожжевого, слоеного и песочного теста.

Грибы, запеченные на тесте

Тесто I: *320 г блинной муки, 180 мл воды, соль.*

Тесто II: *200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 120 – 180 мл теплого молока, 15 – 20 г дрожжей, соль.*

Начинка I: *200 г свежих белых грибов (или шампиньонов), 100 г шпика, 2 – 3 яйца, 120 мл молока (или воды), 2 ст. ложки зелени петрушки, соль, перец.*

Продукты, предназначенные для приготовления теста I, смешать и вымесить. Тесто выдержать в теплом месте 30 – 40 мин. Затем тесто раскатать, покрыть им дно и стенки раздвижной формы.

Грибы и шпик нарезать маленькими кубиками и насыпать на тесто. Яйца взбить, смешать с молоком и приправами. Залить этой смесью грибы и запекать кушанье в духовке, пока оно не пропечется и не подрумянится.

На стол подать в горячем виде, к блюду можно предложить зеленый салат.

Начинка II: *2 ст. ложки растительного масла, 150 г свежих небольших грибов, 2 ст. ложки томата-пюре, 4 – 5 помидоров, 10 свежих килек (или пряного посола), 100 г сыра, 1 – 2 сосиски (или сардельки).*

Тесто II до употребления должно вдвое увеличиться в объеме. Затем тесто раскатывают, покрывают им дно и стенки раздвижной формы.

Тесто, сбрызнуть растительным маслом, затем смазать томатом. На середину положить половинку помидора (срезом вверх).

Вокруг помидора разложить целые (или разрезанные пополам) грибы, свернутые рулетом кильки и ломтики помидоров (при желании ломтики колбасы). Сверху равномерно расположить треугольные ломтики сыра.

Продукты, не покрытые сыром, сбрызнуть растительным маслом. Запекать в духовке при температуре 240 – 250°С, пока сыр не растает, а блюдо не пропечется и слегка не подрумянится (15 – 20 мин.).

На стол подать в горячем виде. Гарниром может служить зеленый салат (или сладкий перец).

«Кармашки» с грибами

500 г свежих грибов, 1 – 2 луковицы, 1 ст. ложка жира, соль (молотые сухари).

Для теста: *2 стакана муки, 120 мл воды (или молока), 1 – 2 яйца, 2 – 3 ст. ложки разогретого масла, соль.*

Грибы нашинковать, вместе с луком потушить в жиру и посолить.

Из остальных продуктов замесить тесто, дать постоять 20 – 30 мин., затем раскатать на пирожковой доске тонким слоем и нарезать на небольшие квадратики.

На каждый кусочек горкой положить грибы. Края теста смазать яйцом и защипнуть так, чтобы образовались треугольные или более узкие четырехугольные «кармашки».

Варить их в подсоленной воде до готовности (пока не всплывут на поверхность). Подать на стол в супе. «Кармашки» можно залить разогретым маслом и подать как отдельное блюдо.

«Кармашки» с грибами можно запекать и в большом количестве жира (во фритюре), подрумянивая со всех сторон. В этом случае их подают со сметанным соусом и тушеными овощами.

Горячие бутерброды с грибами

4 – 5 больших ломтей ржаного хлеба, 30 – 40 г маргарина (или растительного масла), 1 – 1 1/2 стакана жареных или тушеных грибов, 4 – 5 сваренных в мешочек яиц (или 5 – 6 ст. ложек тушеной моркови и гороха), зеленый салат (или зеленый лук).

Ломти хлеба поджарить с обеих сторон на сковороде или слегка подсушить в электрогриле до образования хрустящей корочки, но так, чтобы внутри хлеб оставался мягким.

На каждый ломоть горкой выложить грибы (жареные или тушеные) с небольшим количеством соуса. В грибной горке тыльной стороной ложки сделать углубление и положить туда очищенное от скорлупы яйцо или горячие тушеные овощи.

К столу подать в горячем виде. Гарнировать зеленым салатом (или рубленым зеленым луком).

Едят блюдо ножом и вилкой.

Горячие бутерброды с грибами подходят к супам; их подают также на завтрак или на ужин. В последнем случае на них можно положить больше продуктов и гарнировать тушеными овощами.

Вареники с шампиньонами

Для фарша: *1 кг шампиньонов, 0,5 кг репчатого лука, 200 – 300 г тертого сыра, соль перец, чеснок по вкусу.*

Для соуса: *1 стакан сметаны, 4 больших луковицы, 1 – 2 тертых моркови, 2 ст. ложки муки, 1,5 ст. воды, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.*

Подготовить тесто, как для пельменей, только на теплом молоке. Оставить на 10 мин.

Приготовление фарша: шампиньоны мелко нашинковать и тушить (без масла) до испарения сока.

Отдельно обжарить на растительном масле лук. Смешать его с грибами, добавить соль, перец, потушить 5 – 10 мин.

В остывший фарш добавить сыр и чеснок, хорошо размешать.

Слепить вареники, отварить в кипящей подсоленной воде.

Приготовление соуса:лук, нарезанный полукольцами, обжарить на смеси сливочного и растительного масла. Добавить тертую морковь, пассеровать 5 – 7 мин. Всыпать муку и хорошо перемешать. При перемешивании влить сметану, затем постепенно – горячую воду, посолить, довести до кипения.

Тертый чеснок положить в соус перед подачей на стол.

Вареники залить готовым соусом или подать его отдельно.

Пельмени с грибами

1 кг свежих (или 170 г сушеных) грибов, 100 г рубленого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 – 3 сваренных вкрутую яйца, зелень, соль, молотый перец.

Для теста: *2 яйца, 200 мл воды, 600 г муки, сливочное масло, толченые сухари.*

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко порубить, поджарить с луком, 2 ст. ложками сливочного масла и 1 ст. ложкой муки. Добавить сваренные вкрутую, рубленые яйца, мелко нарезанную зелень, молотый перец (при желании – немного измельченной ветчины) и тщательно перемешать.

Из перечисленных продуктов замесить крутое тесто. Раскатать его скалкой как можно тоньше и вырезать стаканом (или рюмкой) кружочки. На них положить начинку из грибов, защипать края и сварить в кипящей подсоленной воде.

После всплытия пельмени вынуть шумовкой, полить растопленным сливочным маслом, смешанным с толчеными пшеничными сухарями, и подать к столу.

Пельмени с грибами и рисом

Для теста: *320 г пшеничной муки, 1/2 яйца, 120 мл воды, 7 г соли, 20 г муки для подсыпки, 100 г сметаны.*

Для фарша: *150 г вареного риса, 40 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль.*

Просеянную муку высыпать на стол. Сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Закрыть его крышкой и дать постоять 30 мин. Затем тесто нарезать на кусочки, сформовать из них кружочки. Положить на них фарш и сформовать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1 кг изделий – 4 л воды и 40 г соли).

Подавать с маслом, уксусом, со сметаной, с тертым острым сыром.

Приготовление фарша: сухие грибы замочить, сварить и мелко порубить. Затем слегка обжарить их, добавить пассерованный лук, соединить с припущенным рисом и перемешать.

Пельмени с грибами и капустой

100 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 150 г белокочанной капусты, сливочное масло, соль, перец.

Для теста: *650 г муки, 250 мл воды, 2 яйца, соль.*

Отварить сушеные грибы до готовности, измельчить небольшими кусочками (или соломкой). Тушить с репчатым луком и морковью, посолив и поперчив по вкусу.

Свежую капусту мелко нашинковать и тушить с луком и морковью на сливочном масле до полуготовности.

Смешать грибы и капусту и использовать как начинку для пельменей.

Из перечисленных продуктов приготовить тесто для пельменей. Оставить его на 30 мин. для расстойки, затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать из него маленькие кружочки, положить на них начинку и защипать края теста.

Пельмени варить в подсоленной воде.

Куриная юшка с грибами

60 г сушеных (или 250 г свежих) грибов, 500 мл куриного бульона, 1,8 л воды, 40 г сливочного (или топленого) масла, 1 морковь, 1 кусочек корня сельдерея, 3 луковицы, зелень, пастернак, лавровый лист, перец.

Свежие грибы перебрать, почистить, вымыть и отварить 10 – 15 мин. в большом количестве воды. Отвар вылить (его употреблять в пищу нельзя). Грибы промыть горячей водой и варить до готовности.

Сушеные грибы промыть несколько раз и замочить на 4 ч. в холодной воде. Затем воду слить, а грибы варить. Когда они будут готовы, нарезать их и вместе с измельченным репчатым луком обжарить на сливочном (или топленом) масле.

Грибной бульон смешать с куриным. Добавить нарезанные морковь и сельдерей, перец, пастернак и лавровый лист, прокипятить 6 – 7 мин. и подсолить. Процедить получившийся бульон.

Замесить крутое пресное тесто, раскатать и нарезать на квадратики. В каждый квадратик теста положить подготовленный грибной фарш и защипнуть края. Получившиеся изделия опустить в подсоленную кипящую воду и варить 5 – 6 мин.

Подать юшку, посыпав мелко нарезанной зеленью, а на отдельном блюде – изделия с грибным фаршем.

Грибы в тесте

500 г свежих грибов, 80 г муки, 1 яйцо, 120 мл молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Грибы почистить, отрезать ножки, а шляпки промыть и отварить в малом количестве воды. Затем вынуть их из отвара и обсушить.

Отвар и ножки грибов использовать для приготовления других блюд. В миску всыпать муку, добавить яйцо, соль, сахар, влить молоко и хорошо размешать.

В глубокую сковороду (или фритюрницу) налить растительное масло и хорошо ее разогреть на сильном огне. Когда масло разогреется, огонь убавить до минимального. Вареные шляпки грибов обмакнуть в тесто и опустить в кипящее масло.

Обжаренные грибы сложить в тарелку и дать маслу стечь.

Грибные лепешки

1,5 кг вареных (или тушеных) грибов, 300 мл молока (или сливок), 200 г молотых пшеничных сухарей, 200 г жареного лука, 5 яиц.

Грибы мелко порубить, добавить горячее молоко (или сливки), сухари, жареный лук и сырые яйца.

Перемешать продукты, сделать лепешки, обвалять их в муке и обжарить до румяного цвета. Подать со сметаной.

Блинчики с грибами

Для блинного теста: *1 л молока, 4 яйца, 500 г муки, соль.*

Начинка: *отварное куриное мясо, жареные грибы, соль, перец.*

Из перечисленных ингредиентов замесить тесто. На раскаленной сковороде испечь блинчики. Внутрь положить начинку, завернуть конвертиками и уложить в посуду.

Приготовление начинки: на сливочном масле обжарить лук и грибы. Перемешать продукты, посолить и поперчить.

Подать на стол со сметаной.

Блинный пирог с шампиньонами

10 – 12 тонких (или 7 – 8 толстых из дрожжевого теста) блинов, 1 кг шампиньонов, 300 г сыра, 300 – 400 г репчатого лука, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 120 мл растительного масла, 250 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Приготовление грибного фарша: шампиньоны нарезать и обжарить с луком в растительном масле. Снять с огня, добавить сырые яйца, тертый чеснок, соль, перец, хорошо перемешать.

Блины смазать майонезом и переложить грибным фаршем и тертым сыром в виде слоеного пирога (блин, грибной фарш, тертый сыр, блин). Верх пирога обмазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Поставить в горячую духовку на 15 мин.

Перед подачей украсить целыми отварными, маринованными или жареными шампиньонами небольшого размера и зеленью.

Украинские блинчики с грибами

Для блинчиков: *240 г муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 250 мл молока, 250 мл воды, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *100 г сушеных белых (или других) грибов, 3 яйца, 1 ст. ложка укропа (или зелени петрушки), соль и перец по вкусу.*

Для соуса: *1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 250 мл молока, 2 ст. ложки томатного пюре.*

Для жаренья: *500 г топленого (или оливкового) масла.*

Из указанных продуктов замесить тесто и испечь блинчики.

Отварить грибы, сварить яйца вкрутую.

Приготовление соуса: муку и сливочное масло растереть на сковороде в однородную массу и при непрерывном помешивании влить горячее молоко. Посолить, добавить томат и проварить массу до загустения. Добавить 2 желтка. Смешать соус с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами.

На медленном огне довести массу до загустения. Приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.

Завернуть по 1 ст. ложке начинки в блинчик конвертиком, обжарить их в масле и выложить на блюдо. Подавать горячими к столу как закуску, а также с грибным супом.

Пицца с шампиньонами и зеленым горошком

Для теста: *250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 100 мл молока.*

Для начинки: *300 г зеленого горошка, 4 помидора, 200 г шампиньонов, 200 г зеленого винограда, 150 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка жира.*

Из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто, раскатать его в корж и выложить на противень, смазанный жиром.

Шампиньоны разрезать пополам, ветчину – кубиками, виноградины разрезать и удалить косточки. Помидоры нарезать крупными дольками.

Смешать горошек, шампиньоны и виноград, выложить массу на тесто. Сверху разложить ветчину, на нее – помидоры. Смазать майонезом и посыпать зеленью.

Запекать блюдо в духовке до готовности.

Пицца с шампиньонами и сыром

Для теста: *200 г муки, 60 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 100 мл теплой воды, соль.*

Для начинки: *2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, черный молотый перец.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка жира.*

Из перечисленных ингредиентов замесить слоеное тесто и раскатать его слоем 0,5 – 0,7 см по размеру противня. Выложить его на противень, смазанный жиром, и слегка загнуть края.

Лук мелко порубить, обжарить на масле и выложить на тесто. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и разложить поверх лука. Сыр натереть на терке и посыпать пиццу, поперчить.

Выпекать в духовке 25 мин. при температуре 230°С.

Пицца со свежими грибами

Для теста: *250 г муки, 120 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.*

Для начинки: *600 г свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 4 вареных яйца, 100 г тертого сыра, 5 ст. ложек растительного масла.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка сливочного масла.*

Приготовление теста: порубить предварительно охлажденное масло, смешать его мукой и добавить яйца. Тщательно размешивая, постепенно добавить сметану. Вымесить тесто, раскатать его в корж и положить на смазанный жиром противень.

Приготовление начинки: грибы почистить, тщательно промыть и нарезать, затем обжарить их на растительном масле. Лук и яйца порубить и смешать с грибами, выложить в форму и посыпать тертым сыром.

Запекать кушанье в предварительно нагретой духовке 25 – 30 мин.

Пицца с грибами и индюшатиной

Для теста: *250 г муки, 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, мука для раскатывания.*

Для начинки: *300 г индюшатины, 500 г шампиньонов, 3 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, 2 пучка петрушки, 250 г сыра моцарелла, соль, молотый черный перец.*

Для томатного соуса: *1 большая луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 банка (400 г) очищенных помидоров, по 1 ст. ложке оригано, тимьяна и свежего (или сушеного) базилика, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка жира.*

Смешать перечисленные продукты и замесить из них творожно-масляное тесто.

Обмыть холодной водой мясо, обсушить его и нарезать узкими полосками. Шампиньоны очистить, вымыть и измельчить тонкими ломтиками.

Из всех полагающихся ингредиентов сварить томатный соус.

Разогреть на сковороде растительное масло и в течение 1 мин. на сильном огне слегка обжарить индюшатину. Посолить, поперчить и выложить мясо в миску.

В оставшемся на сковороде масле в течение 2 мин. на среднем огне пожарить шампиньоны. Почистить чеснок и, пропустив его через пресс, добавить в грибы. Посолить их, поперчить и положить в мясо.

Петрушку мелко нарезать и добавить в мясо. Моцареллу нарезать кубиками.

Духовку предварительно разогреть, противень смазать жиром и выложить на него тесто. Смазать его томатным соусом. Равномерно распределить по тесту мясо-грибную смесь и посыпать моцареллой.

Запекать блюдо в духовке при температуре 200˚С в течение 20 мин.

Пицца с опятами

Для теста: *250 г пшеничной (или ржаной) муки, 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 100 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания.*

Для начинки: *200 г копченой грудинки, 1 большая луковица, 250 г помидоров, 600 г опят, 1 ст. ложка свежего (или сушеного) базилика, 1 пучок петрушки, 250 г сыра моцарелла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Указанные ингредиенты смешать и замесить дрожжевое тесто. Скатать его в шар и дать подойти.

Приготовление начинки: отделить грудинку от шкурки и нарезать кубиками. Луковицу очистить и мелко порубить.

Помидоры крестообразно надрезать, ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать поперек пополам и удалить семечки. Мякоть нарезать маленькими кубиками.

Кусочки грудинки поджарить в большой сковороде на слабом огне. Добавить лук и тушить до прозрачности.

Опята помыть, промокнуть салфеткой, нарезать узкими полосками, положить на сковороду и тушить вместе с луком в течение 2 мин.

Подмешать к грибам кубики мякоти помидоров, приправить их солью, перцем и тушить на среднем огне еще 5 мин. Мелко порубить и добавить петрушку.

Духовку нагреть до 220°С. Противень смазать маслом и выложить тесто. Распределить на тесте тушеную смесь с опятами. Сыр нарезать тонкими ломтиками, уложить их на смесь и сбрызнуть растительным маслом.

Запекать кушанье в духовке при температуре 200°С в течение 20 мин.

Пицца с грибами и творогом

Для теста: *500 г пшеничной муки, 100 мл воды, 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1 ч. ложка соли.*

Для начинки: *200 г свежих грибов, 150 г творога, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 г помидоров, 1 луковица, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, 150 г майонеза, соль.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка сливочного масла.*

Перечисленные продукты смешать и замесить слоеное пресное тесто. Раскатать его в корж и переложить на противень, предварительно смазанный маслом.

Грибы и лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Творог перемешать с черным молотым перцем и измельченной зеленью петрушки и укропа, посолить.

На тесто выложить грибы с луком, творожную смесь, помидоры, нарезанные кружочками, и полить все майонезом.

Выпекать пиццу в духовке 30 мин. при 250°С.

Пицца с грибами и печенью

Для теста: *500 г пшеничной муки, 200 мл молока или воды, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо, 300 г сливочного масла.*

Для начинки: *200 г печени, 150 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г помидоров, 2 – 3 ст. ложки сметаны, 150 г сыра, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, соль.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка жира.*

Из указанных ингредиентов замесить слоеное дрожжевое тесто. Раскатать его в корж и переложить в форму (или на противень), смазанную жиром.

Приготовление начинки: печень отварить и мелко порубить. Грибы и репчатый лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле и посолить.

Выложить на тесто печень, грибы с луком, полить сметаной и разложить помидоры, нарезанные кружочками. Затем посыпать сыром, измельченным на мелкой терке, и поставить в горячую духовку.

Выпекать блюдо в духовке в течение 40 – 50 мин. при температуре 200°С.

Пицца с грибами и сыром

Для теста: *250 г пшеничной муки, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 50 мл молока, 1 ч. ложка соли.*

Для начинки: *500 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного маргарина, 1 ст. ложка (с горкой) пшеничной муки, 200 мл молока (или сметаны), 3 яйца, 200 г сыра, черный молотый перец, молотый мускатный орех.*

Для смазывания противня: *1/2 ст. ложки жира.*

Приготовление теста: растопить маргарин и из указанных компонентов замесить пресное тесто. Поставить его на 1 ч в холодильник.

Приготовление начинки: грибы отварить и охладить. Нарезать их и разложить поверх раскатанного и уложенного в смазанную жиром форму (или на сковороду) теста. Залить взбитой массой из яиц, молока, сметаны, тертого сыра и пряностей.

По краю формы на поверхности теста положить жгутик из теста и прижать его к коржу.

Выпекать кушанье около 30 – 45 мин. при температуре примерно 225˚С.

Пицца с солеными грибами

Для теста: *160 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо и 1 желток.*

Для начинки: *500 – 600 г соленых грибов, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, 2 – 3 яйца, 100 мл молока, сок 1/2 лимона, зелень петрушки, перец и соль.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка жира.*

Из муки, размягченного сливочного масла, яиц и желтка замесить тесто и оставить его на 20 мин. для расстойки. Затем раскатать в корж толщиной около 0,7 см и уложить на смазанный жиром противень. Жгутиком из этого же теста выложить по краям противня бортик и смазать яичным желтком.

Поверх теста равномерно выложить начинку из отдельно обжаренных и нарубленных соленых грибов и лука.

Взбитые яйца смешать с молоком, соком лимона, солью, перцем и рубленой зеленью петрушки. Полученной массой залить начинку.

Выпекать в духовке при температуре 200°С.

Пицца с грибами и салом

Для теста: *500 г пшеничной муки, 200 мл молока (или воды), 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо, 300 г сливочного масла.*

Для начинки: *200 г грибов, 100 г сала, 2 – 3 яйца, 100 мл воды, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль и перец.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Перечисленные продукты смешать и замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в корж и выложить на смазанный маслом противень.

Отварить грибы и нарезать их небольшими кусочками. Добавить кубики сала. Все смешать и выложить на корж.

Затем взбить яйца, добавить воду, лимонный сок, нарубленную зелень петрушки, посолить и поперчить. Залить этой смесью грибы с салом.

Поставить пиццу в горячую духовку и выпекать до готовности.

Пицца по-белорусски

Для теста: *600 г пшеничной муки, 200 мл молока, 30 г дрожжей, 150 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо.*

Для начинки: *100 г вареного мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 яйцо, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Дрожжи растворить в 100 мл теплой воды, влить холодное молоко. Маргарин смешать с мукой, порубить ножом и посолить. Положить сахар, яйцо, замесить тесто и поставить в холодильник на 2 ч.

Тесто раскатать в пласт и переложить его на смазанный маслом противень. Смазать пласт томатным соусом, затем выложить начинку из мелко нарезанных мяса, колбасы и грибов, обжаренных с луком. Посыпать продукты тертым сыром и смазать майонезом, смешанным с яйцом.

Выпекать блюдо около 40 мин. при температуре 220°С.

Пицца с грибами и салом по-украински

Для теста: *650 г пшеничной муки, 1 – 2 ст. ложки сахара, 3 – 4 ст. ложки маргарина (или растительного масла), 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 250 мл молока (или воды).*

Для начинки: *200 г грибов, 100 г сала, 2 – 3 яйца, 100 мл воды, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки зелени петрушки, черный молотый перец, соль.*

Для смазывания противня: *1 ст. ложка растительного масла.*

Из указанных продуктов приготовить дрожжевое тесто и раскатать в тонкий корж. Переложить его на смазанный растительным маслом противень.

Отварить грибы и нарезать их небольшими кусочками. Добавить нарезанное кубиками сало. Все смешать и выложить на корж.

Затем взбить яйца, добавить воду, лимонный сок, нарезанную зелень петрушки, посолить и поперчить. Залить этой смесью грибы с салом. Выпекать в духовке в течение 20 – 30 мин.

Пицца грибная «на скорую руку»

2 готовые лепешки, 1/2 чашки томатной пасты, 1 тертая долька чеснока, 1 луковица (тонко нарезанная), 2 сосиски (нарезанные кружочками), 1 стручок зеленого перца (нарезанный ломтиками), 250 г свежих шампиньонов, 2 чашки тертого сыра, 1/2 ч. ложки сушеного базилика.

Разложить лепешки на противне.

Смешать томатную пасту, чеснок и базилик. Равномерно распределить смесь на лепешках.

Сверху положить оставшиеся ингредиенты, посыпать сыром.

Поставить противень в горячую духовку на 10 – 15 мин. (или пока не расплавится сыр).

Перед подачей украсить пиццу зеленью и дольками томата.

Вместо лепешек можно использовать разрезанный пополам вдоль батон.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

Рыжики жареные

Рыжики, сливочное масло.

Небольшие промытые и обсушенные рыжики поджарить в большом количестве масла, остудить, положить в банки шляпками вверх и залить маслом, в котором жарились грибы, уровень которого должен быть на 3 или 4 пальца (8 – 10 см) выше уровня грибов.

Закрыть банку крышкой, хранить в сухом и холодном месте. Перед использованием грибы следует поджарить в масле.

Масло из рыжиков

Рыжики, сливочное соленое масло.

Небольшие промытые и обсушенные рыжики высушить в слабо разогретой духовке. При необходимости повторить процедуру 2 – 3 раза. Истолочь рыжики в порошок и растереть с самым свежим соленым сливочным маслом, добавляя порошка из рыжиков столько, сколько примет в себя масло.

Хранить масло в небольших банках в холодильнике.

Рыжики соленые

12 кг рыжиков, 1,5 стакана соли.

Рыжики собрать, перетереть их сухим полотенцем, но не мыть в воде, потому что от воды они скоро портятся. Удалить у рыжиков ножки, оставив одни шляпки. Положить рыжики в бочонок шляпками вверх. Каждый ряд пересыпать солью, заполнить бочонок доверху, установить гнет. Когда рыжики осядут, доложить свежих грибов.

Для разнообразия вкуса соленые рыжики можно пересыпать рубленым репчатым луком, молотым перцем, что придаст им другой вкус, но рыжики получатся не красного цвета, а темно-коричневого.

Если по прошествии нескольких дней грибы дадут мало сока, можно прибавить немного соленого отвара. Положить на 600 мл воды 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложку уксуса, перекипятить, остудить и залить грибы. Но лучше всего не прибавлять отвар: грибы в собственном соку всегда вкуснее, чем разбавленные отваром.

Рыжики, маринованные с пряностями

Рыжики, 1,5 стакана соли, 1,5 г селитры, 0,62 г квасцов, 1,2 л уксуса, корица, гвоздика, черный и душистый перец.

Приготовить маринад: смешать соль, селитру, квасцы, залить уксусом, довести до кипения и в кипящий маринад опустить небольшие промытые и обсушенные рыжики. Когда грибы один раз вскипят, перелить их в глубокую тарелку, остудить, положить в банку шляпками вверх и залить маринадом, в котором варились грибы.

Через две недели маринад слить, залить свежий, приготовленный по указанным выше пропорциям, но с добавлением корицы, гвоздики, черного и душистого перца.

Рыжики, маринованные с корицей

Рыжики, 600 г уксуса, 2 – 3 ст. ложки сахара, 1 лавровый лист, 5 г корицы, 1 ч. ложка соли.

Небольшие промытые и обсушенные рыжики положить в банку шляпками вверх и залить горячим маринадом.

Для приготовления маринада в уксус добавить сахар, пряности и 1 ч. ложку соли. Поставить уксус на огонь, вскипятить и залить грибы.

Рыжики, соленНые с укропом

Рыжики, соль, укроп.

Положить небольшие рыжики в бутылки, а средние – в банки, пересыпая укропом и солью (на 600 г рыжиков – 2 ст. ложки соли). Когда рыжики осядут, положить в банки и бутылки свежих грибов, добавляя еще по 1 ст. ложке соли.

Бутылки с рыжиками закупорить и засмолить. Рыжики в банках накрыть капустным листом, который нужно промывать время от времени, закрыть банку крышкой.

Рыжики, боровики, маслята соленые

Рыжики, белые грибы или маслята, черный и душистый перец, лавровый лист, репчатый лук, соль.

Небольшие промытые и обсушенные рыжики, белые грибы или маслята обварить кипятком, подержать в нем 1,5 мин., откинуть на сито.

Когда вода стечет и грибы обсохнут, выложить в банки шляпками вверх. Каждый ряд пересыпать солью, черным и душистым перцем, лавровым листом и репчатым луком. Когда банка наполнится, установить сверху гнет. Зимой несколько раз промывать гнет горячей водой с содой.

Сушеные белые грибы

Крепкие белые грибы (боровики) перебрать, очистить от грязи и мусора, нарезать тонкими ломтиками и высушить на солнце или в слабо разогретой духовке. Переложить в банку.

Перед употреблением грибы нужно замочить на ночь в молоке или в воде. Когда грибы размокнут, варить их в той же самой воде, затем тушить со сметаной или маслом, посыпать зеленью, подавать к столу.

Белые грибы, сушенные целиком

Крепкие белые грибы (боровики) перебрать, очистить от грязи и мусора, отделить шляпки от ножек, нанизать и те и другие отдельно на бечевку, но не очень плотно. Высушить на солнце или в слабо разогретой духовке. Переложить в банку. Сушеные грибы используются для приготовления супов, фаршей, соусов.

Подают грибы к водке или к жаркому в качестве гарнира. Для этого отобрать грибы, промыть их в теплой воде, сварить до мягкости в соленой воде, за 30 мин. до подачи положить грибы в салатник, заправить уксусом и растительным маслом.

Порошок из белых грибов

Белые грибы вымыть, обсушить и очистить от верхней кожицы. Нарезать грибы небольшими ломтиками, выложить на противень и поставить в слабо разогретую духовку. Повторить эту процедуру несколько раз.

Сушеные грибы истолочь в порошок, просеять сквозь сито, всыпать в бутылку, крепко закупорить. Добавлять грибной порошок для вкуса в бульон и соус, которые после приготовления надо обязательно процедить.

Белые грибы в масле

Белые грибы, сливочное соленое масло.

Крепкие белые грибы (боровики) перебрать, очистить от грязи и мусора, отрезать ножки, вытереть насухо полотенцем и поджарить в большом количестве сливочного масла до полуготовности, выложить грибы на блюдо. В это же самое масло положить новую порцию грибов, снова прожарить до полуготовности. Выложить грибы на блюдо.

Остывшие грибы переложить в банку шляпками вверх, заливая каждый ряд теплым сливочным маслом. Залить банку доверху, через несколько часов закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Подавая грибы на стол, поджарить их до готовности в том же самом масле, подлить свежей сметаны, посыпать черным перцем и зеленью.

Белые грибы в сметане

Белые грибы, сметана.

Крепкие белые грибы (боровики) перебрать, очистить от грязи и мусора, положить в кастрюлю, залить свежей сметаной и, посолив, тушить, пока сметана не превратится в масло. Готовые грибы снять с огня, остудить.

Остывшие грибы переложить в банку, хранить в холодном месте.

Подавая грибы на стол, поджарить их до готовности, добавив ложку свежей сметаны, посыпать черным перцем и зеленью.

Белые грибы маринованные

Белые грибы, 5 стаканов воды, 175 г соли.

Для маринада: *600 мл уксуса, 2 ст. ложки соли, лавровый лист, душистый перец.*

Очищенные и вымытые небольшие белые грибы опустить в кипящую соленую воду, вскипятить 2 – 3 раза, откинуть на сито.

Когда грибы обсохнут, положить в банку, залить остывшим крепким маринадом, вскипяченным с солью, с лавровым листом и душистым перцем, закрыть крышкой.

Через некоторое время, если маринад помутнеет, слить его и залить грибы свежим маринадом.

Белые грибы, крепко маринованные

Белые грибы, 5 стаканов воды, 175 г соли, оливковое или сливочное масло.

Для маринада: *600 мл уксуса и 600 мл уксуса дополнительно, 1 ч. ложка соли и 1 ч. ложка соли дополнительно, лавровый лист, душистый перец.*

Приготовить маринад с небольшим количеством соли, опустить в него белые грибы, довести до кипения, перелить вместе с маринадом в банку, оставить на сутки. Грибы промыть хорошенько в том же самом маринаде, откинуть на сито, дать маринаду стечь.

Выложить грибы в банки шляпками вверх. Залить свежим остывшим крепким маринадом, вскипяченным с лавровым листом, душистым перцем и небольшим количеством соли. В банки сверху налить оливковое или растопленное сливочное масло, закрыть крышкой, хранить в холодном, но сухом месте.

Белые грибы соленые

Белые грибы, соль.

На засолку лучше всего употреблять молодые и отнюдь не червивые и не крупные грибы. Отобрав нужное количество грибов, очистить их и обрезать корешки почти наравне со шляпками.

Общее правило при засолке белых грибов – нужно обязательно отваривать грибы, а не солить их сырыми, потому что иначе они испортятся.

Небольшие белые грибы опустить в кипяток, довести до кипения, откинуть на сито, промывать холодной водой до остывания. Дать грибам обсохнуть. Положить грибы в банки шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью (на 6 кг белых грибов берется 200 г соли), установить сверху гнет.

Если собственного рассола грибы дадут мало, то можно прибавить рассол, для чего нужно вскипятить воду с небольшим количеством соли и уксуса, потом этот отвар остудить и залить им грибы.

Через несколько дней, если грибы осядут, добавить свежих грибов, закрыть крышкой и держать в холодном сухом месте.

Перед употреблением грибы замочить на 1 ч в холодной воде, затем промыть их в нескольких водах. Грибы, приготовленные таким образом, почти не будут отличаться вкусом от свежих.

Можно засолить белые грибы другим способом: соли взять такое же количество. Уложив очищенные и отваренные грибы в горшки для запекания, пересыпать каждый ряд небольшим количеством соли, прибавить немного душистого перца, лаврового листа и так оставить на сутки в холодном месте. По прошествии этого времени грибы дадут рассол. Откинуть их на сито, рассол довести до кипения, остудить, выложить грибы опять в горшок, пересыпать еще немного солью (из общего количества), залить остывшим рассолом и оставить на сутки.

На следующие сутки повторить ту же операцию; при укладывании в горшок прибавить оставшуюся соль и оставить на сутки. На третьи сутки грибы вскипятить несколько раз вместе с рассолом, остудить, переложить в банки, установить гнет и сохранять в холодном сухом месте.

Белые грибы соленые в собственном соку

Белые грибы, соль, сливочное соленое масло.

Осенние белые грибы перебрать, очистить от мусора, положить в кастрюлю, посолить, дать постоять им целые сутки, часто помешивая.

Через день слить с грибов сок, процедить сок сквозь сито, подогреть на плите до слегка теплого состояния и залить грибы. На другой день сок слить, подогреть сильнее, чем в первый раз, и опять залить грибы.

На третий день сок слить, подогреть до довольно горячего состояния, залить грибы и оставить их на три дня. По истечении времени вскипятить грибы вместе с соком, дать закипеть, снять с огня, остудить.

Остывшие грибы переложить в банку шляпками вверх, залить соком, а сверху – теплым сливочным маслом, закрыть крышкой.

Перед тем как использовать грибы в пищу, замочить их на несколько часов в холодной воде, затем поставить на плиту и варить грибы, меняя воду несколько раз, пока не выйдет вся соль.

Шампиньоны соленые

12 кг шампиньонов, 2 стакана соли, лук репчатый, душистый и черный перец, оливковое масло.

Шампиньоны очистить от кожицы, большие грибы разрезать на половинки, выложить в банки, пересыпая каждый ряд солью, рубленым репчатым луком и перцем. Наполнить банку доверху, установить гнет, закрыть крышкой и хранить в холодном месте.

Если грибы дали много сока, сок можно слить и использовать для приготовления соусов. Обычно сока в банке должно быть на два пальца выше грибов. Поверх гнета можно залить грибы оливковым маслом.

Перед тем как использовать грибы в пищу, замочить их на несколько часов в холодной воде, затем поставить на плиту и варить грибы, меняя воду несколько раз, пока не выйдет вся соль.

Шампиньоны маринованные

Шампиньоны, 5 стаканов воды, 175 г соли и соль дополнительно, лавровый лист, гвоздика, душистый и черный перец, оливковое масло.

Для маринада: *600 мл уксуса, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.*

Шампиньоны очистить от кожицы, большие грибы разрезать на половинки, залить соленой водой, довести до кипения, откинуть на сито.

Остывшие грибы выложить в банку, пересыпая гвоздикой, черным и душистым перцем, лавровым листом и солью, залить остывшим маринадом. Залить сверху оливковым маслом, закрыть крышкой, поставить в холодное место.

Грузди и волнушки соленые

12 кг груздей или волнушек, 1,5 стакана соли, репчатый лук по вкусу.

Грузди и волнушки вымыть, вымочить 2 дня в холодной воде, ежедневно меняя воду, положить рядами в банки или бочонки, пересыпая солью. По вкусу можно вместе с солью добавить рубленый репчатый лук.

Грузди соленые

Грузди, соль.

Грузди заготовляются впрок большей частью в конце сентября и до половины октября. Существует два способа соления груздей, из которых первый применяется для солки крупных и старых груздей, а второй – для молодых и нежных грибов.

В первом случае – отобрать нужное количество груздей, обрезать ножки и вымачивать двое суток в воде, почаще ее меняя.

По прошествии этого времени грузди вынуть из воды и обсушить, сложить в липовые или дубовые бочонки, дно которых закрыть капустными листами.

При укладывании каждый ряд грибов пересыпать солью (на 10 кг грибов взять 600 г соли). Заполнив бочонок доверху грибами, закрыть сверху капустными листами и установить легкий гнет.

При втором способе соления молодых грибов небольшие грузди промыть, не замачивая, выложить в сито, дать обсохнуть. Положить грузди в банки, пересыпая укропом. Каждый второй ряд груздей пересыпать малым количеством соли. Засыпать грузди сверху толстым слоем соли, прикрыть капустным листом, который нужно промывать время от времени.

Перед тем как использовать грибы в пищу, замочить их на несколько часов в холодной воде, затем поставить на плиту и варить грибы, меняя воду несколько раз, пока не выйдет вся соль.

Грибное ассорти

7 кг грибов, 1 ст. ложка 8%-ного уксуса, 7 л воды, 1 ст. ложка сахара, 5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 2 палочки корицы, 3 ч. ложки 80%-ной уксусной эссенции, специи по вкусу, 1 ст. ложка соли.

1. Грибы отберите, очистите, отрежьте у них ножки в том месте, где начинаются пластинки, вымойте и варите в подсоленной воде в течение 20 мин., после чего откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

2. Приготовьте маринад: в воду влейте уксус, добавьте соль. Доведите до кипения и опустите в маринад грибы, варите еще 25 мин. В конце варки добавьте сахар, перец, гвоздику и корицу.

3. Остывшие грибы разложите по банкам и залейте охлажденным маринадом.

Соленые лисички с лавровым листом

10 кг свежих лисичек, 500 г соли, пряности по вкусу.

1. Свежие лисички переберите, хорошо очистите от лесного мусора, вымойте под струей холодной воды и варите в кипящей подсоленной воде в течение 2 – 3 мин.

2. Затем лисички откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде. Обсушите грибы на салфетке.

3. Готовые грибы укладывайте в посуду шляпками вверх, пересыпая солью и перекладывая пряностями

4. Заполненную тару накройте салфеткой, а сверху положите груз.

Маринованные волнушки

1 кг грибов, 2 стакана воды, 50 – 60 г 30%-ной уксусной кислоты, 1 – 2 ч. ложки сахара, 10 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 1 головка репчатого лука, 1 маленькая морковь, 1 ст. ложка соли.

1. Отберите, очистите, вымойте волнушки. Затем отделите шляпки грибов от ножек. Шляпки варите в течение 20 мин. в подсоленной воде, слейте отвар, грибы промойте холодной водой. Откиньте грибы на дуршлаг и дайте стечь воде.

2. Приготовьте маринад: в воду положите лук, морковь, сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец. Варите до готовности корнеплодов, а в конце варки влейте уксусную кислоту, после чего положите грибы и варите еще 10 мин.

3. Горячие грибы разложите по банкам и залейте горячим маринадом. Затем плотно закройте банки крышками.

Малосольные грузди

Банка груздей, засоленных горячим способом, растительное масло, хрен по вкусу.

1. Незадолго до употребления в пищу возьмите грузди, засоленные горячим способом.

2. Выложите грибы в холодную воду и вымачивайте в течение 6 – 8 ч.

3. Затем откиньте грибы на дуршлаг, дайте стечь воде. Обсушите их на салфетке.

4. К столу малосольные грузди подавайте, заправив их растительным маслом и хреном.

Маринованные опята

1 кг опят, 2 стакана воды, 70 г 30%-ной уксусной кислоты, 3 ч. ложки соли, 15 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 головки репчатого лука, 1 морковь.

1. Для маринования отберите мелкие грибы, очистите их, вымойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Затем опята прокипятите в небольшом количестве воды в течение 5 – 10 мин.

2. В отдельной кастрюле приготовьте маринад: вскипятите воду вместе с солью, черным и душистым перцем, нарезанными луком и морковью, в конце варки добавьте уксусную кислоту.

3. В готовый маринад положите грибы и варите 5 мин.

4. Затем разложите грибы по банкам, залейте их горячим маринадом так, чтобы они были покрыты полностью. Банки закройте крышками.

Маринованные рыжики

1 кг мелких грибов, 2 стакана воды, 7 горошин душистого перца, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 70 г 30%-ной уксусной кислоты, 0,5 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки соли.

1. Рыжики переберите, очистите, вымойте и отварите в небольшом количестве воды вместе с горошинами душистого перца, солью и сахаром.

2. Возьмите головку репчатого лука, очистите и вымойте, затем нарежьте кольцами.

3. В конце варки, за 3 – 5 мин. до окончания, добавьте лук, лавровый лист и уксусную кислоту. В процессе варки не забывайте регулярно помешивать грибы, поскольку они могут пригореть.

4. Горячий маринад вместе с грибами быстро разложите по банкам и плотно закройте их крышками.

Грузди в уксусе по-болгарски

1,5 кг грибов, 3 веточки укропа, 10 горошин черного перца, 1 л воды, 60 г столового уксуса, специи по вкусу, 2 ст. ложки соли.

1. Грузди переберите, очистите и вымойте. Затем варите их в подсоленной воде в течение 10 – 15 мин.
2. Откиньте грибы на дуршлаг, дайте стечь воде.
3. Затем остудите и разложите грузди по банкам, перекладывая веточками укропа.
4. Маринад приготовьте следующим образом: в воду добавьте перец, соль, доведите до кипения, затем влейте уксус, снимите с огня.
5. Далее залейте грибы маринадом и герметично закатайте банки.

Грибы в остром маринаде

1 кг рыжиков, 1 л воды, 60 г соли, 5 – 6 шт. лаврового листа, 10 – 12 горошин горького черного перца, 5 – 6 бутонов гвоздики, 40 г уксусной эссенции или 320 г 9 – 10%-ного уксуса, бадьян, корица, чеснок по вкусу.

1. Грибы очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.
2. Немного обсушите грибы на салфетке.
3. Затем разложите грибы по банкам и залейте маринадом.
4. Маринад готовьте в течение 20 – 30 мин.: в воду положите соль, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздику, специи по желанию.
5. После указанного времени варки охладите маринад и влейте в него уксус.

Опята с листьями хрена (сухой способ)

2 кг грибов, листья хрена, зубчики чеснока, веточки укропа, 80 г соли, приправы и специи по вкусу.

1. Опята рекомендуется солить сухим способом.

2. Если вы выбрали этот способ приготовления опят, то грибы перед засолом не мойте, а хорошо очистите щеточкой от грязи и пыли.

3. Затем протрите грибы влажной капроновой тряпочкой.

4. В кастрюле (или любой другой посуде) выложите в следующем порядке продукты: листья хрена, зубчик чеснока, подготовленные грибы, посолите.

5. Сверху положите укроп, зубчик чеснока, лист хрена, приправы. Затем кастрюлю закройте крышкой, поставив на нее тяжелый груз, чтобы выделился сок.

6. В таком виде грибы оставьте в теплом месте на 2 дня. Затем занесите в прохладное место.

Рыжики жареные

2 кг рыжиков, 1 л растительного масла.

1. Молодые рыжики переберите, очистите, вымойте.
2. Затем откиньте грибы на дуршлаг и дайте стечь воде. Далее обсушите рыжики на салфетке.
3. Затем без добавления различных специй жарьте грибы в большом количестве растительного масла до готовности.
4. После этого разложите грибы, предварительно остудив их, по банкам.
5. Грибы расположите шляпками вверх и залейте едва теплым маслом, в котором они жарились. Масла должно быть на 3 – 4 см выше грибов.
6. Закатайте банки и храните в сухом и прохладном месте.

Волнушки соленые (холодный способ)

1 кг грибов, лимонная кислота, специи и приправы по вкусу, соль.

1. Вымочите грибы в подсоленной воде в течение 1 суток: на 1 л воды возьмите 10 г соли и 2 г лимонной кислоты. Либо грибы можно бланшировать в кипящей воде в течение 1 ч (на 1 л воды 10 г соли). Затем охладите грибы в холодной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь жидкости.

2. В банки укладывайте грибы шляпками вниз, пересыпая их солью (из расчета 40 – 50 г на 1 кг грибов). Добавьте специи и приправы. Накройте чистой тканью и положите груз. Через 2 – 3 дня грибы дадут сок и уплотнятся. В банку докладывайте свежие грибы, пересыпая солью и ставя гнет до тех пор, пока не прекратится усадка. Затем вынесите грибы на холод. Готовы они будут через 1,5 – 2 месяца.

Грибной салат «Дары осени»

500 г мелких грибов, 500 г свежих корнишонов, 5 – 6 мелких помидоров, 1 небольшая головка цветной капусты, 300 г фасоли, 2 стакана гороха, 200 г мелкой моркови (каротели), 1 л воды, 50 г 30%-ной уксусной кислоты, 1 ч. ложка горошин черного перца, 5 – 6 бутонов гвоздики, мускатный орех и имбирь на кончике ножа, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка соли.

1. Грибы очистите, вымойте и отварите в подсоленной воде. Затем откиньте их на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

2. Обсушите грибы на салфетке.

3. Вымойте огурцы и помидоры. Остальные овощи после обработки очистите и отварите в подсоленной воде.

4. Откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

5. Приготовьте маринад: в воду положите соль, сахар, перец, специи. Все доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня и добавьте уксусную кислоту.

6. Остывшие и обсушенные овощи вместе с грибами уложите слоями в банку и залейте охлажденным маринадом. Маринад должен быть на 2 см выше последнего слоя.

7. Закатайте банки.

Подосиновики, пересыпанные солью

1 кг очищенных подосиновиков, 150 – 200 г соли, приправы и специи по вкусу.

1. Очищенные грибы разрежьте на тонкие пластины, разложите на дощечках или на решетках и оставьте на солнце, чтобы они немного подвяли.

2. Затем в отдельном тазу тщательно смешайте их с солью (в плохо просоленных местах могут размножаться опасные бактерии, вызывающие тяжелое отравление), но не допускайте переломов. Добавьте приправы и специи.

3. В заранее приготовленные чистые и сухие банки разложите грибы так, чтобы между ними не было пустого пространства.

4. Сверху немного присолите и закройте банки, желательно пергаментом, который следует слегка намочить.

Грузди соленые

1 кг свежих грибов, 5 – 6 листьев смородины, 4 – 5 веточек укропа, 3 – 4 зубчика чеснока, 1 корень хрена, 40 – 50 г соли.

1. У перебранных и очищенных грибов отрежьте ножки, замочите на некоторое время в холодной воде, а затем тщательно вымойте, зачищая шляпки от загрязнений.

2. Подготовленные грузди замочите в подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты), держите 1 сутки, при этом меняя воду каждые 10 ч. Однако вместо вымачивания можно грибы отварить в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли) в течение 5 – 6 минут. Затем откиньте их на дуршлаг и промойте холодной водой.

3. На дно банки (любой другой емкости) засыпьте небольшой слой соли, положите листья смородины, кружочки корня хрена, веточки укропа, ломтики чеснока, потом – грибы шляпками вниз слоем не более 6 см и вновь посыпьте солью и так далее, пока не заполните всю банку. Сверху уложите листья смородины, хрен, укроп, ломтики чеснока, накройте тканью и положите гнет. Через 2 – 3 суток грибы уплотнятся и выделят сок, вот тогда их можно выносить в холодное помещение и оставлять на хранение.

Грибы для гурманов

1 – 2 кг маленьких крепких маслят, 1,25 л воды, 10 мл уксусной эссенции (25%-ной), 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка приправ для маринования, 1 лавровый лист, 1 пучок разной зелени, 1 ч. ложка сахара, соль.

1. Грибы отберите, очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде до готовности. Затем откиньте грибы на дуршлаг и дайте стечь воде.

2. Далее обсушите грибы на салфетке.

3. Готовые грибы уложите в банки, перекладывая их кольцами лука, приправами и зеленью.

4. Из воды, уксусной эссенции, соли, сахара и лаврового листа сварите маринад, остудите его и затем залейте им грибы.

5. Через 8 суток маринад слейте, доведите до кипения и уже горячим залейте в банки, которые после необходимо пастеризовать в течение 90 мин. при температуре 98°С.

Квашеные лисички

Свежие грибы, 1 л воды, 2 ст. ложки обезжиренного кислого молока или сыворотки, 20 г сахара, 70 г соли.

1. Свежие грибы отберите, очистите, вымойте. Затем замочите их в холодной воде на 2 ч.

2. Вымоченные лисички разложите по банкам и залейте холодной кисло-сладкой заливкой. Сверху положите гнет.

3. Для приготовления заливки в кипяченой воде растворите сахар, соль и обезжиренное молоко или сыворотку.

Маслята маринованные

2 кг грибов, 400 мл воды, 2 ст. ложки 8%-ного уксуса, лимонная кислота на кончике чайной ложки, 1 маленький кусочек корицы, 1 бутон гвоздики, 2 горошины душистого перца, 3 горошины горького черного перца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

1. Свежие маслята хорошо очистите, вымойте в холодной воде и варите в течение 10 – 15 мин. в воде с добавлением лимонной кислоты.

2. Выньте грибы, откиньте их на дуршлаг и дайте воде стечь.

3. Затем обсушите грибы на салфетке, остудите и нарежьте маленькими кусочками, мелкие грибы можно оставить целыми.

4. Из воды, специй, соли и сахара приготовьте маринад. Кипятите 15 мин.

5. Грибы положите в кипящий маринад и варите 10 мин. Потом разлейте по банкам, добавьте уксус и закройте крышками.

Замораживание грибной начинки (фарша)

Свежие грибы любого вида.

1. Свежие грибы отберите, очистите, вымойте. Затем отварите их в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь жидкости.

2. Далее обсушите грибы на салфетках и пропустите их через мясорубку. Лишнюю жидкость, образовавшуюся в процессе приготовления, слейте.

3. Полученную грибную массу разложите по порционным пакетам либо формам и для хранения уберите в морозильную камеру.

Соленые грибы по-сибирски

5 кг молодых грибов, 5 зеленых веточек можжевельника, свежие или сушеные листья смородины, листья хрена, листья дуба, листья вишни, 1 кг соли мелкого помола.

1. На дно деревянной кадки положите можжевеловые ветки и залейте кипятком.
2. Сверху кадку заверните в теплое полотенце, чтобы пар задерживался внутри.
3. Возьмите несколько камней, вымойте их и подогрейте на огне.
4. Затем аккуратно положите камни в кадку. Снова накройте полотенцем. Дайте настояться в течение 30 мин.
5. После этого освободите кадку и положите в нее листики смородины, дуба и вишни, а также хрена.
6. Грибы перед засолом не мойте, а тщательно вытрите тряпочкой и поместите в кадку, присаливая грибы пластами.

Валуи маринованные

1 кг грибов, 50 г 80%-ной уксусной эссенции, 0,5 л воды, 10 шт. лаврового листа, 20 горошин душистого перца, 400 г соли.

1. Грибы отберите, очистите и тщательно вымойте в холодной воде.
2. Далее замочите грибы на 15 мин. в подсоленной воде.
3. Приготовьте 1%-ный раствор соли и отварите в нем грибы.
4. Когда грибы будут готовы, откиньте их в дуршлаг и дайте воде стечь.
5. Затем грибы залейте маринадом из уксусной эссенции и воды и варите в течение 20 мин.
6. После этого охладите грибы и переложите их в банки, добавив лавровый лист и перец.
7. Банки плотно закатайте крышками.

Бланшированные соленые грибы

10 кг грибов, 500 г соли, 2 зубчика чеснока, 1 корень хрена, петрушка, зелень по вкусу.

1. Грибы отберите, очистите и вымойте.
2. Положите грибы в решето и опустите в кипяток. Держите их таким образом в течение 5 мин.
3. После этого охладите грибы, промыв их в холодной воде. Затем обсушите их на салфетке.
4. Аккуратно уложите грибы в специальные банки. Заправьте их чесноком, петрушкой, хреном, зеленью.
5. Банки с грибами закрутите и храните в холодильнике.
6. Правильно приготовленные грибы будут готовы к употреблению через неделю.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Особенности использования основных видов грибов

Подберезовик – пригоден для всех видов переработки. Во время сушки грибы чернеют, а в маринаде буреет. Чтобы избежать потемнения, при варке в воде добавляют немного лимонной кислоты.

Маслята – можно жарить, варить, мариновать и сушить. При мариновании со шляпок нужно снять кожицу (для облегчения очистки грибы на 1 – 2 минуты опустить в кипящую воду). Для сушки обычно используются маслята с неочищенными шляпками.

Белый гриб– пригоден для всех видов переработки. После варки, сушки или маринования сохраняет свой естественный цвет. Этот гриб не нуждается в чистке – достаточно просто снять с него лесной «мусор».

Подосиновик – используются так же, как и белый гриб. Во время сушки подосиновик чернеет, в маринаде становится серовато-бурым. Крупные дряблые грибы лучше не собирать: они начинают портиться еще до переработки.

Шампиньоны – употребляются в пищу жареными, тушенными в сметане, запекаются с сыром и лимонным соком, широко используют в салатах и супах. Шампиньоны не принято мариновать или солить; сушить их также нецелесообразно. Эти грибы нужно быстро вымыть по одному в проточной воде, насухо вытереть салфеткой и удалить «воротничок» под шляпкой.

Лисички – можно варить, жарить и тушить. Пригодны они для засолки горячим способом, маринования и сушки. Законсервированные в соленом растворе лисички хорошо сохраняются. При обработке этот гриб практически не меняет свой цвет, а в маринаде и рассоле чуть буреет.

Розовая волнушка– используется в основном для соления. Засаливают ее только после тщательного вымачивания и последующего отваривания, иначе она может вызвать сильное раздражение слизистой оболочки желудка. Особенно хороши в засоле молоденькие грибки, до 3 – 4 см в диаметре, шляпка у них крепкая, с завернувшимся глубоко внутрь краем. Соленые волнушки можно есть не раньше чем через 40 дней после засолки.

Опенок осенний– пригоден для жарки, варки, засолки, маринования и сушки. Из всех пластинчатых, кроме рыжиков, опенок – самый вкусный гриб в жареном виде и в супах, а после рыжиков и груздей – в маринаде и засолке. Цвет у солено-маринованных грибов – буроватый или бурый, чешуйки

сохраняются.

Грибы китайские экзотические

Прежде чем приглашать грибы к себе на кухню, с ними надо хорошенько познакомиться. Они пришельцы из особого «царства» органического мира – это особые живые организмы, лишенные хлорофилла, которые питаются за счет органических веществ, таких как дерево, перегной, навоз. (Кстати, дрожжи и плесень также относятся к грибам.) Большинство грибов имеют ножку, увенчанную шляпкой. В отличие от растений, выращиваемых из семян, они растут из нитей, называемых мицелием, или грибницей, которая образуется из крошечных спор, находящихся в земле. В теплую, влажную погоду грибы могут вырасти за одну ночь.

Люди выращивают грибы всего лишь два столетия, потому что долго не могли понять, как они размножаются.

Сейчас в основном выращивают шампиньоны на навозе и вешенки на древесном субстрате. Шампиньоны – маленькие, белые и круглые – выращивают во многих странах. Есть также разновидность коричневого цвета – «кофейные шампиньоны».

Кроме рецептов с шампиньонами, в этом разделе собраны избранные рецепты грибных китайских блюд. Конечно, традиционные для китайской кулинарии грибы далеки от привычных для нас трубчатых грибов, например маслят или белых.

Экзотические для нас разновидности грибов занимают в китайской кухне почетное место. Их варят, жарят, солят, добавляют в супы и горячие блюда. Большинство китайских грибов уступают трубчатым грибам по вкусовым качествам. Однако они превосходят их с точки зрения пользы для здоровья. Как правило, это древоразрушающие виды, содержащие больше клетчатки и, что самое главное, обладающие удивительными иммуномодулирующими свойствами. Медики считают, что регулярное употребление в пищу этих грибов не только повышает иммунитет и нормализует обмен веществ, но даже способно затормозить развитие злокачественных опухолей! Кроме этого, излюбленные китайцами грибы содержат внушительный набор микроэлементов и довольно редких аминокислот, что и обусловливает их высокую питательную ценность. Китайцы также полагают, что с помощью грибов удастся решить глобальную экономическую проблему нехватки белка во всем регионе – большинство из них удается отлично выращивать в промышленных масштабах.

Сянгу, они же шиитаке. В китайской кулинарии широко

используются грибы сянгу, хорошо известные в ряде западных стран как японские шиитаке. Растет он на стволах деревьев, о чем и говорит его название: «шии» в переводе с японского означает «каштановое дерево», а «таке» – «гриб». Его еще называют грибом спящего Будды, а его родиной считают Японию, откуда он распространился в Китай, Корею и Дальневосточный регион нашей страны.

Шиитаке полностью съедобен и имеет репутацию деликатеса не только на родине, но и во всем мире. Они используются при приготовлении супов, соусов, а также в качестве съедобного украшения к блюдам.

Внешне шиитаке напоминает луговой шампиньон: форма шляпки – зонтикообразная, сверху она кремово-коричневая или темно-коричневая, гладкая или покрытая чешуйками, а вот пластинки под шляпкой – светлее. Эти плотные мясистые грибы с терпким чесночным запахом и пряным вкусом превосходно дополнят любые кушанья, а также могут подаваться как самостоятельное блюдо.

Шиитаке обычно продаются в наших продуктовых магазинах и супермаркетах в пачках, в сушеном виде, перед употреблением их необходимо вымачивать в течение 20 – 30 мин., но они после набухания становятся всего лишь в три раза больше и имеют форму зонтика. Ножки этих грибов слишком жесткие, поэтому их обычно выбрасывают.

История же использования шиитаке в качестве лекарственного средства насчитывает более 2 000 лет. В Древней Японии шиитаке настолько дорого ценился, что долгое время был доступен лишь ближайшему окружению монархов. Еще в стародавние времена знали, что грибы ощутимо повышают мужскую позицию, способствуют понижению температуры тела, очищают кровь и являются профилактическим средством против затвердевания артерий и опухолей.

Начиная с 60-х годов шиитаке подвергается интенсивным научным исследованиям. Так, например, результаты исследований показали, что употребление 9 г сухого шиитаке (эквивалентно 90 г свежего) в течение недели снижает уровень холестерина у 40 пожилых лиц на 15% и у 420 молодых женщин на 15%. В 1969 году в Национальном исследовательском центре в Токио выделили из шиитаке полисахарид лентинан, который в настоящее время представляет собой широко известный фармакологический препарат, используемый при лечении расстройств иммунной системы и онкологических заболеваниях.

Ко всему прочему опыт некоторых стран, например Нидерландов, показал, что эти шиитаке вполне можно разводить

искусственно далеко за пределами их естественной среды обитания.

Муэр, он же черный древесный гриб. Еще одним почетным гостем на китайском столе являются древесные грибы муэр, называемые также древесными ушами или просто черными грибами. Они имеют мягкий пресноватый аромат и интригующе хрустящую консистенцию и особенно хороши в маринованном виде.

Китайский гриб муэр можно употреблять как лапшу. Его надо порезать и положить в бульон или использовать вместо гарнира. Целый гриб можно фаршировать и жарить (тушить). Только для полного разбухания их недостаточно просто заварить кипятком. Сначала нужно промыть в холодной воде, потом залить теплой водой (около 40°С) и поставить на 1 – 2 часа, после чего перебрать, снова залить холодной кипяченой водой и поставить на сутки-двое в холодильник на нижнюю полку. Тогда он раскроется до настоящей своей величины – станет в десять раз больше по сравнению с объемом сушеного гриба и приобретет мягкость, которой не будет, если его просто ошпарить.

Муэр бывают белые – деликатесные и тогда называются «иньер», бывают еще желтые древесные грибы.

Черный и шероховатый *трюфель* еще называют «черным алмазом», так он редок и очень дорог. Этот гриб вряд ли можно попробовать где-нибудь, кроме фешенебельного ресторана. Рыночная цена на черный французский трюфель может достигать 4 000 франков (610 евро) за килограмм! Существуют еще белые и желтые трюфели.

Чтобы отыскать эти грибы, нужен особый нюх, потому что растут они под землей, на корнях дубов. Свиней и собак специально обучают искать трюфели, но приходится следить за тем, чтобы они их не съедали, потому что животные, так же как и люди, обожают трюфели. Их добавляют в паштеты, омлеты, в фарш из птицы, в тесто.

В конце разговора об экзотических грибах стоит упомянуть о нескольких общих правилах их приготовления.

• Грибы не следует варить на слишком сильном или слишком слабом огне, они станут либо чересчур жесткими, либо дряблыми, вкус их ухудшится.

• Грибной отвар должен кипеть на среднем огне. Мелко нарубленные свежие грибы бывают готовыми через 10 – 15 мин., крупные – через 20 – 25 мин.

• В грибные блюда не кладут острых приправ, чтобы не заглушить приятного грибного вкуса. По этой же причине их не принято сильно солить.

• Грибные блюда хорошо заправлять овощами, добавлять репчатый лук, укроп, петрушку, яблоко.

• Удачных кулинарных экспериментов!

ЗАМЕТКИ КУЛИНАРА

Шиитаке – древесный гриб. Внешне шиитаке напоминает луговой шампиньон: форма шляпки – зонтикообразная, сверху она кремово-коричневая или темно-коричневая, гладкая или покрытая чешуйками, а вот пластинки под шляпкой – светлее.

Инокитаке (иноки) – Flammulina velutipes, или фламмулина бархатистая, по-другому его называют зимним опенком, иногда просто зимним грибом.

Портобелло – Agaricus bisporus, или шампиньон двуспоровый. У молодых грибов шляпка шаровидная, но с возрастом она уплощается. По краям – белая бахрома, на ножке – кольцо: остатки детского «покрывала» снизу шляпки. Портобелло может быть белым или коричневым

Грибная капуста – Sparassis crispa, или спарассис курчавый, – бежевый шар из ажурных «лепестков». Грибная капуста (гриб-баран или морской гриб) занесена в Красную книгу. Существует теория, что растет гриб лишь в тех местах, куда люди забираются крайне редко. Увидев под сосной внушительных размеров гибрид морской губки и кочана капусты, знайте, что перед вами спарассис курчавый. Спутать грибную капусту невозможно ни с чем.